Editoriale

QUANDO MILIONI DI ITALIANI hanno sperimentato il confino alle mura domestiche, l'imperativo per il sistema ristorazione e agroalimentare è diventato far viaggiare il cibo verso di loro. Così i ristoranti hanno sfoderato - con tempistiche e modalità diverse - le armi dell'asporto e del delivery, e i produttori di ortofrutta, carne e latticini hanno ripensato la distribuzione in gdo e le cassette a domicilio. Al macro-argomento del cibo che viaggia - nelle box dei corrieri e sulle strade d'Italia - abbiamo dedicato i primi due servizi di questo numero, cercando con spirito critico di raccontarne luci e ombre. Gabriele Zanatta, Luca Iaccarino, Luciana Squadrilli e Federico De Cesare Viola, affrontando città diverse, hanno scritto sia di casi virtuosi di delivery sia di chi non ha voluto percorrere questa strada, che sicuramente non è per tutti (e non lo deve essere). Mentre Giorgia Cannarella ha fatto il punto sul "settore primario", soffermandosi sui numeri al negativo ma anche sui casi di successo, con un doveroso spazio dedicato al problema braccianti. Un rimando a questi argomenti è anche nelle rubriche Roundtable e Design Challenge, con un punto sulla questione dei rider, tra caporalato e rischi sanitari, e un focus su alcuni esempi di packaging per asporto particolarmente "intelligenti". È pur sempre estate, e la ritroverete in tutta la sua forza con l'ampia panoramica sulle nuove proposte di picnic gourmet e un ricco blocco di pagine dedicate al vino: Ray Isle firma uno speciale su etichette e vigneron californiani da scoprire; Federico De Cesare Viola propone una carrellata di bottiglie imperdibili, tutte degustate (con sacrificio!) per noi. Mentre tra i servizi troverete un approfondimento di Fabio Rizzari sul Prosecco ("un continente più che un tipo di vino"). Si passa oltreoceano con due storie avvincenti di donne, accompagnate da ricette ad altissimo potere ammaliante, che vorrete subito provare: la chef Claudette Zepeda ci porta oltre il confine tra Stati Uniti e Messico, ad assaporare ingredienti e piatti di Tijuana, mentre la pluripremiata pasticcera Lisa Donovan (che ha lavorato, tra gli altri, con Sean Brock, da Husk, in South Carolina) ripercorre, attraverso la sua collezione di taccuini, la sua carriera e i suoi dolci più celebri. E ancora. Francesca Ciancio ci porta a scoprire il sake e Luciana Squadrilli intervista quattro grandi professionisti di sala sulla "ripartenza" del loro mestiere. Di ripartenza scrive anche Marco Bolasco, in chiusura di numero, ricordando la sua prima cena post lockdown. Commovente.

LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

In copertina. Still life di Laura La Monaca, che con le sue immagini ha accompagnato anche le pagine della nostra cover story. A destra. Uno scatto alternativo per la copertina.

SOMMARIO

In questo numero

STORIE

Dall'alto e in senso orario. Alcuni vini californiani consigliati da Ray Isle nel suo speciale sul tema; i Tacos fideos secos di Claudette Zepeda (ricetta a pag 88); mietitrebbia all'opera; vigne rigogliose nella Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG; Tranci di salmone marinati con pomodori alla griglia e tzatziki (ricetta a pag 19); hand pies con mele essiccate (ricetta a pag 101).

GIUGNO - LUGLIO 2020 - ANNO II - NUMERO 4

DIRETTORE
Laura Lazzaroni
l.lazzaroni@foodandwineitalia.com

GRAPHIC DESIGNER Francesco Morini
FOOD EDITOR Laurel Evans
TRADUZIONI Emilio Scoti
SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli

REDAZIONE
SEDE viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
TELEFONO +39 06 64007432
EMAIL redazione@foodandwineitalia.com

COMMERCIALE
BUSINESS DEVELOPER Domenico Mancini
d.mancini@magentamedia.it
commerciale@magentamedia.it

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

MEREDITH CORPORATION

PRESIDENT AND CEO Tom Harty
CHIEF FINANCIAL OFFICER Joseph Ceryanec
CHIEF DEVELOPEMENT OFFICER John Zieser

BRAND AMBASSADOR & COORDINAMENTO CONTENUTI EDITORIALI
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
Magenta Srl

CEO
Leonardo Donato
l.donato@magentamedia.it

SEDE LEGALE via Cornelio Celso 9 - 00161 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@magentamedia.it

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
Via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 Salerno

DISTRIBUZIONE EDICOLA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" Spa
via Bettola 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

MEREDITH INTERNATIONAL

VICE PRESIDENT Tom Rowland
LICENSING OPERATIONS Paul Ordoñez
SENIOR DIRECTOR Wendy Zhang
MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Nick Arnold
ASSISTANT MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Thomas Rodriguez

HANNO COLLABORATO
Betsy Andrews, Marco Bolasco, Giorgia Cannarella, Justin Chapple, Francesca Ciancio, Lisa Donovan, Georgia Freedman, Nina Friend, Jessica B. Harris, Mary-Frances Heck, Luca Iaccarino, Ray Isle, Laura La Monaca, Cassidy Randall, Fabio Rizzari, Jordana Rothman, Andrea Slonecker, Susan Spungen, Niccolò Vecchia, Gabriele Zanatta.

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com magentamedia.it foodandwine.com

HANDBOOK

WHAT TO COOK NOW

A scuola di salmone

Il salmone selvaggio, saporito e versatile, ha molto da offrire, ben oltre il filetto.

prodotto da MARY-FRANCES HECK foto di VICTOR PROTASIO

FOOD STYLING: ROBIN BASHINSKY; PROP STYLING: MISSIE CRAWFORD

NON I SOLITI TAGLI

ALLA GRIGLIA, cotti al forno, arrosto o serviti in tartare, i filetti di salmone sono da molto tempo uno dei prodotti ittici più richiesti. Sono molto gustosi, facili da preparare e ricchi di omega-3. Per quanto io li ami, tuttavia, durante un recente viaggio in Alaska ho imparato a conoscere altri tagli di questo pesce dal sapore e dalla consistenza unici. Un pesce intero, debitamente macellato, non dà solo i filetti, ma anche tranci carnosi, una "gola" saporita, carne da tartare e una coda succulenta. Queste parti, sebbene sconosciute alla maggioranza dei cuochi domestici che si servono normalmente nei supermercati, sono ben note agli addetti ai lavori, come ho appreso dal pescatore ed esperto di salmone selvaggio Marsh Skeele. Da Skeele, cofondatore e vicepresidente di Sitka Salmon Shares (una cooperativa di pescatori dell'Alaska), ho anche imparato come il salmone selvaggio pescato in modo sostenibile sia la scelta migliore sotto ogni punto di vista: sapore, sostenibilità e salute. Utilizzate la guida qui sotto per macellare da voi un pesce intero o chiedete al vostro pescivendolo di procurarvi i diversi tagli. E, se ho concepito le ricette che seguono basandomi su tagli specifici (i salmoni pescati in Alaska, come il sockeye e il coho, sono più magri di quelli d'allevamento, quindi necessitano di un'accurata preparazione), ciascuna di esse si può tranquillamente preparare anche con i filetti. *- JUSTIN CHAPPLE*

COME TAGLIARE IL SALMONE

CODA
Le code di salmone selvaggio si cuociono rapidamente e non hanno lische. Con un grosso coltello, tagliate la coda dal salmone intera, con circa 15-20 cm di filetto.

CARNE DA TARTARE
Dopo aver scongelato e sfilettato il salmone, utilizzate un cucchiaio per raschiare la carne rimasta sulle ossa e nell'area del ventre. Utilizzate immediatamente la carne ricavata; in alternativa potete conservarla in frigorifero fino a quattro ore prima di servirla o ricongelare una volta sola (trasferitela in un sacchetto di plastica richiudibile da freezer e appiattitelo per rimuovere l'aria e garantire un rapido congelamento). Scongelatela in frigorifero e utilizzatela non appena raggiunga la giusta temperatura.

GLI STRUMENTI ADATTI

COLTELLO SFILETTATORE
La lama sottile e flessibile è concepita per seguire le forme del pesce.

FORBICI
Piccole ma robuste, queste forbici tagliano con facilità anche lische e pinne.

PINZE A BECCO PIATTO
L'apertura a molla e l'impugnatura antiscivolo rendono queste pinze di facile utilizzo.

FILETTO
Ricavate i filetti dalla parte centrale del salmone, dov'è più facile che lo spessore risulti omogeneo. A partire dalla colonna vertebrale, usate la punta di un coltello sottile per incidere gradualmente verso il ventre, tagliando il più vicino possibile alle lische, sollevando il filetto mentre procedete. Rimuovete le lische dai filetti con pinze a becco piatto o pinzette.

TRANCIO
Tagliate le bistecche dalla parte anteriore del pesce, più vicino alle branchie, dove sono più grandi e includono una porzione completa di pancia. Con un movimento regolare, affettate il pesce a intervalli uniformi; tagliate tutte le bistecche dello stesso spessore per assicurarvi una cottura facile e uniforme.

GOLA
Per prima cosa, tagliate la testa del salmone, e poi decidete quanta carne di filetto desiderate lasciare sulla gola prima di proseguire con la macellazione. Per servirla come piatto principale, tagliate la gola più spessa, con più carne di filetto attaccata; tagliatela invece più sottile se desiderate servirla come antipasto.

Code di salmone arrosto con insalata di erbe aromatiche

TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Le code di salmone sono spesso sottovalutate perché sono piuttosto sottili, il che ne rende la cottura un po' complicata. Qui le code rimangono intere, il che permette alla carne, cotta uniformemente, di rimanere succulenta perché lasciata attaccata alla colonna vertebrale. Inoltre, la pinna così diventa deliziosamente croccante.

1 **cucchiaio e ½ di senape in semi**
6 **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
3 **cucchiai di succo di limone**
1 **cucchiaio di senape di Digione**
Sale
1 **cucchiaino di pepe nero macinato**
4 **code di salmone (da circa 340 g ciascuna)**
120 g **di erbe aromatiche miste (tra prezzemolo, menta, aneto e dragoncello)**

1. Preriscaldate il forno a 190°C. Portate a ebollizione una piccola casseruola d'acqua a fuoco alto. Aggiungete i semi di senape e abbassate il fuoco a medio; fate sobbollire finché i semi non siano teneri, per circa 8 minuti. Scolate con un colino a maglia fine e trasferite i semi in una ciotola di piccole dimensioni. Aggiungete 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, succo di limone, senape di Digione, 1/4 di cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe.

2. Spennellate le code di salmone con altri 2 cucchiai d'olio; cospargetele con 1/2 cucchiaino di sale e 3/4 di cucchiaino di pepe. Disponete il pesce su una placca da forno e trasferite nel forno preriscaldato. Cuocete finché le code non siano leggermente abbrustolite, da 8 a 10 minuti, girandole a metà cottura. Accendete il grill del forno e continuate a cuocere per altri 2 minuti. Sfornate.

3. Condite le erbe aromatiche con metà del composto di senape in una ciotola di grandi dimensioni; salate e pepate a piacere. Servite le code di salmone con l'insalata di erbe aromatiche e il composto di senape rimanente.

Da fare in anticipo: Potete preparare il composto di senape fino a 3 giorni in anticipo.

Abbrustolire le code di salmone sotto il grill del forno assicura che la carne cuocia in modo uniforme e si mantenga succulenta.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: MISSIE CRAWFORD

Tartare di salmone con pistacchi e limone

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

La carne raschiata da un salmone fresco intero è una polpa morbida, saporita e vellutata, ideale per questa tartare al pistacchio.

120 g di polpa di salmone
2 cucchiai di pistacchi tritati
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di erba cipollina tritata
1 cucchiaino di scalogno tritato
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
2 cucchiaini di succo di limone
¼ di cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe nero
Crostini di baguette

Tritate finemente il salmone e trasferitelo in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete pistacchi, olio extravergine d'oliva, erba cipollina, scalogno, succo e scorza di limone, sale e pepe. Mescolate bene e servite subito con crostini. Per sicurezza, utilizzate pesci appena scongelati, come il salmone selvaggio dell'Alaska di questa ricetta. Servite entro 4 ore dallo scongelamento.

Gole di salmone alla soia e zenzero

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

La gola di salmone, così come quella di altri pesci grassi, come la ricciola del Pacifico e lo sgombro, è ricca di carne saporita nascosta tra le ossa e le pinne. Se cotta alla griglia, rimane succulenta e si abbina bene a condimenti gustosi, come la salsa a base di soia di questa ricetta. Tagliate dalla parte della testa del pesce, proprio dietro le branchie, le gole sono raramente vendute ai banchi del pesce, poiché vengono spesso portate a casa dai pescivendoli stessi che ben ne conoscono il valore.

- **4** **cucchiai di salsa di soia**
- **2** **cucchiai di aceto di riso**
- **2** **cucchiaini di zenzero fresco grattugiato**
- **1** **cucchiaino e ¼ di zucchero semolato**
- **4** **gole di salmone da circa 230 g ciascuna**
- **¼** **di cucchiaino di sale**
- **4** **ravanelli**
- **50 g** **di cavolo a julienne**
- **1** **lime**

1. Unite salsa di soia, aceto, zenzero e zucchero in una ciotola di piccole dimensioni. Trasferite 2 cucchiai di questo composto in un'altra ciotola di piccole dimensioni, per spennellare il pesce. Mettete da parte la salsa rimanente per accompagnare il piatto completato. Spennellate il salmone da tutte le parti con i 2 cucchiai di salsa allo zenzero e cospargete con sale. Refrigerate per 15 minuti.

2. Preriscaldate il grill del forno. Disponete il salmone su una placca da forno, il lato con la pelle rivolto all'insù. Cuocete nel forno preriscaldato finché la pelle non sia leggermente abbrustolita, per circa 5 minuti. Girate il pesce e continuate a cuocere per altri 3 minuti.

3. Sfornate il pesce e trasferitelo sui piatti da portata. Affettate i ravanelli e metteteli in una ciotola di grandi dimensioni insieme al cavolo a julienne; mescolate bene. Servite il pesce con l'insalata di cavolo e condite il tutto con la salsa allo zenzero rimanente. Servite con fette di lime.

Da fare in anticipo: potete preparare la salsa allo zenzero fino a 3 giorni in anticipo. Conservatela in frigorifero.

Ricavata da un taglio praticato dietro alle branchie e alle pinne pettorali, la gola richiede una lavorazione accurata, ben giustificata dal suo ottimo sapore.

Tranci di salmone marinati con pomodori alla griglia e tzatziki

TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

I tranci di salmone sono sostanzialmente due filetti attaccati alla colonna vertebrale del pesce. Questi tranci vengono brevemente marinati in una miscela secca a base di zucchero di canna che è fantastica anche sui filetti.

- **4 cucchiai di zucchero di canna integrale**
- **1 cucchiaio di sale in fiocchi, tipo Maldon o fleur de sel**
- **1 cucchiaio di paprika affumicata**
- **4 tranci di salmone, da circa 230 g ciascuno**
- **250 g di yogurt greco**
- **½ cetriolo**
- **2 cucchiai di succo di limone**
- **2 cucchiai di aneto fresco tritato**
- **1 cucchiaino di aglio grattugiato**
- **Pomodorini grigliati**

1. Unite zucchero, sale e paprika in una terrina di grandi dimensioni. Aggiungete i tranci di salmone, girandoli un paio di volte per condirli da tutte le parti con il composto di zucchero. Coprite con pellicola alimentare e refrigerate per 1 ora, girando il pesce di tanto in tanto.

2. Nel frattempo preparate lo tzatziki: tritate il cetriolo; unite in una ciotola di medie dimensioni yogurt, cetriolo, succo di limone, aneto e aglio. Salate a piacere.

3. Accendete un BBQ oppure scaldate una bistecchiera a fuoco alto. Con una spatola togliete l'eccesso di composto di zucchero dai tranci di salmone e trasferiteli sulla griglia calda. Coprite e cuocete finché non sia cotto, circa 4 minuti per lato. Trasferite il salmone su un vassoio; servite con tzatziki e pomodorini grigliati.

Da fare in anticipo: potete preparare e refrigerare lo tzatziki fino a 3 giorni in anticipo.

Cuocete i tranci di salmone con la pelle: aiuta il pesce a mantenere la sua forma, e consente di girarli più facilmente e di cuocerli uniformemente.

F&W COOKS

Schiacciante superiorità. Per Andrea Slonecker, autrice di libri di cucina giramondo, mortaio e pestello rappresentano il miglior souvenir culinario.

IN UN'EPOCA caratterizzata da pentole iper-tecnologiche e da una miriade di gadget avveniristici, mi piace allontanarmi dalla frenesia della modernità tornando a utilizzare uno dei più antichi strumenti da cucina: mortaio e pestello. Ho una collezione di 20 di questi oggetti, provenienti da tutto il mondo, e sono gli attrezzi che amo - e utilizzo - più frequentemente.
Molte grandi culture culinarie di tutto il pianeta hanno creato, utilizzando le materie prime disponibili, la loro versione di mortaio e pestello per trasformare gli ingredienti a loro disposizione. Lungo la costa mediterranea, tra l'Italia e la Francia, in tutto il Messico, in altre parti dell'America Latina e nel sud-est asiatico, molti piatti iconici (si pensi al pesto, al guacamole o al curry) vengono preparati, del tutto o in parte, nel mortaio. Ho imparato ad apprezzare l'utilità di questo strumento attraverso una serie di esperienze, tra cui le prove di ricette per il libro di cucina tailandese del mio amico chef Andy Ricker, Pok Pok; insegnando presso una scuola di cucina mediterranea; e attraverso l'apprendimento di tecniche di cottura tradizionali durante i miei viaggi.
Nella mia cucina mi diverto a pestare, macinare, frantumare, sminuzzare gli ingredienti nel mortaio; ma non è solo l'atto a divertirmi, anche il risultato è importante. L'attrito tra mortaio e pestello favorisce il rilascio degli olii essenziali degli ingredienti, sviluppando aromi più profondi di quanto l'azione di un frullatore, un robot da cucina o una lama di coltello possano mai fare. Mortaio e pestello producono cibi più deliziosi, aiutandoli a meglio sprigionare i loro sapori. Spezie, erbe e altri ingredienti aromatici come zenzero, aglio e peperoncino esprimono così tutte le loro potenzialità. Il mio obiettivo, con le ricette che seguono, è dimostrare quante cose si possono fare con i diversi tipi di mortai e pestelli, usando in nuovi modi questi strumenti antichissimi.. *- ANDREA SLONECKER*

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: HEATHER CHADDUCK HILLEGAS

foto di VICTOR PROTASIO

La ruvida superficie basaltica del molcajete è ideale per sminuzzare spezie e peperoncini.

Bavetta alla griglia con pasilla e agrumi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA PIÙ 2 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Durante un recente viaggio a Oaxaca, Andrea Slonecker è rimasta così affascinata dai peperoncini pasilla de Oaxaca, fruttati e affumicati, che ne ha riportato a casa un sacchetto, insieme a un molcajete di basalto. Al posto di un molcajete tradizionale, potete anche utilizzare un mortaio e un pestello di granito, o un robot da cucina. Se non riusciste a procurarveli, potete sostituire i peperoncini Oaxaca con peperoncini chipotle. I peperoncini secchi si possono acquistare nei negozi di specialità latino-americane, su www.tuttelespeziedelmondo.it , oppure su amazon.it.

- **6** **peperoncini pasilla de Oaxaca secchi, o altri peperoncini secchi**
- **1** **cucchiaio di semi di cumino tostati**
- **1** **cucchiaino di pepe nero in grani**
- **5** **spicchi d'aglio**
- **2** **cucchiaini di sale**
- **180 ml** **di succo fresco di arancia (da circa 3 arance)**
- **60 ml** **di succo fresco di lime (da circa 2 lime)**
- **1 kg** **di bavetta di manzo**
- **Coriandolo fresco**
- **Tortillas, ravanelli a fette e spicchi di lime, per guarnire**

1. Scaldate una padella di ghisa a fuoco medio-alto; aggiungete i peperoncini. Schiacciateli leggermente con una spatola e cuoceteli finché non siano ammorbiditi e leggermente scuriti, circa 10-15 secondi per lato. Rimuovete i peperoncini dalla padella e lasciateli raffreddare leggermente. Indossando i guanti, rimuovete piccioli e semini dai peperoncini. Tritate quest'ultimi finemente e trasferiteli in una ciotola di piccole dimensioni. Versateci dell'acqua bollente fino a coprire i peperoncini e lasciate riposare a temperatura ambiente per 10-15 minuti. Filtrate con un colino a maglia fine e scartate il liquido.

2. Inserite semi di cumino e grani di pepe in un molcajete o mortaio e pestate fino a ottenere una polvere. Aggiungete aglio sbucciato e pestate fino a ottenere una crema. Aggiungete metà dei peperoncini e 1/2 cucchiaino di sale e continuate a pestare per 4 minuti. Aggiungete ancora 1/2 cucchiaino di sale, i peperoncini rimanenti e pestate fino a ottenere un composto omogeneo, per circa altri 4 minuti. Aggiungete succo di arancia e di lime, un poco alla volta, mescolando bene. Assaggiate il composto e aggiustate il sale o altri sapori, se necessario.

3. Salate entrambi i lati della bavetta con 1 cucchiaino di sale e mettetela in un vassoio. Coprite la carne con circa 120 ml di salsa al peperoncino. Coprite con pellicola alimentare e lasciate marinare a temperatura ambiente per almeno 2 ore o fino a 4 ore (alternativamente potete marinare la carne in frigorifero per 8 ore. Portatela a temperatura ambiente prima di cuocerla).

4. Accendete il BBQ oppure scaldate una piastra a fuoco alto. Grigliate la carne finché la temperatura interna non raggiunga i 50°C, circa 4-5 minuti per lato.

5. Rimuovete la carne dalla griglia, coprite con carta stagnola e lasciate riposare a temperatura ambiente per 8-10 minuti. Affettate la carne perpendicolarmente alla direzione delle fibre e disponete le fette sul piatto di portata. Servite con tortillas calde, salsa al peperoncino rimanente, ravanelli, coriandolo fresco e fette di lime.

Da fare in anticipo: Potete preparare la salsa al peperoncino fino a 3 giorni prima; conservatela in un contenitore ermetico in frigorifero.

Crostini con fave schiacciate, pecorino e menta

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Le fave sono uno degli ingredienti più ricercati, in tarda primavera (tra maggio e giugno); ridurle in crema con un tradizionale mortaio di marmo e un pestello di legno, insieme a menta e pecorino, risulta in un'irresistibile crema da spalmare sui crostini. È un antipasto eccellente; potete aggiungervi sopra un uovo in camicia e avrete uno squisito spuntino.

- **1 kg** **di fave fresche**
- **3** **cucchiai di menta fresca tritata**
- **1** **cucchiaino di scorza di limone**
- **2** **cucchiai di succo di limone**
- **¼** **di cucchiaino di sale**
- **40 g** **di pecorino romano grattugiato**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **¼** **di cucchiaino di pepe nero macinato**
- **4** **fette di pane tostato**

1. Staccate una delle due estremità del baccello di fave, aprite i lembi ed estraete i semi.

2. Portate a ebollizione una pentola d'acqua a fuoco medio-alto e riempite una ciotola di acqua ghiacciata. Cuocete le fave nell'acqua bollente finché non siano tenere, per circa 2-3 minuti. Scolatele e trasferitele subito nell'acqua ghiacciata per 2 minuti. Scolate di nuovo e rimuovete le bucce dalle fave con le mani. Scartate le bucce.

3. Unite in un mortaio 2 cucchiai di menta tritata, scorza di limone e sale. Pestate per 30 secondi quindi aggiungete metà delle fave e metà del pecorino grattugiato. Pestate per 5 minuti, quindi unite le fave rimanenti. Continuate a pestare fino ad ottenere un composto granuloso. Aggiungete succo di limone, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva e pepe. Assaggiate e aggiustate il sale, se necessario.

4. Spalmate il composto di fave sulle fette di pane tostato. Guarnite con formaggio e menta rimanenti. Condite con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Servite.

Da fare in anticipo: Potete cuocere e sgranare le fave fino a 3 giorni in anticipo. Conservatele in frigorifero in un contenitore ermetico.

Nota: se non le trovate, potete sostituire le fave con edamame o piselli scongelati.

Un mortaio di marmo di Carrara e un pestello di legno sono adattissimi per sminuzzare erbe e verdure fresche e tenere.

Conosciuto come *kruk*, questo alto mortaio di argilla viene utilizzato nel sud-est asiatico per preparare insalate fresche come, ad esempio, quella di papaya.

Insalata di cavolo cappuccio schiacciato alle erbe

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Sì, si può (e si dovrebbe) preparare l'insalata con l'ausilio di un mortaio. Quando le verdure più robuste, come il cavolo, vengono leggermente schiacciate con un lungo pestello di legno in un alto mortaio di argilla in stile tailandese, si ammorbidiscono quel tanto da risultare piacevolmente croccanti ma non troppo coriacee. Servite questa insalata insieme a pesce o pollo, alla griglia o arrosto, e riso jasmine al vapore. Se non possedete un mortaio di argilla, frullate zenzero, aglio, peperoncino e zucchero con un robot da cucina, quindi trasferite la pasta ottenuta in una ciotola e conditevi il cavolo mescolando con un cucchiaio di legno o con le mani.

- **3** **fette di zenzero fresco**
- **2** **spicchi d'aglio**
- **1** **cucchiaio di peperoncino piccante fresco, tritato**
- **1** **cucchiaio di zucchero semolato**
- **1** **cavolo cappuccio di medie dimensioni**
- **30 g** **di erbe aromatiche miste (tra basilico, coriandolo fresco e menta)**
- **2** **cucchiai di salsa di pesce vietnamita**
- **2** **cucchiai di succo fresco di lime**
- **3** **cucchiai di arachidi tritate**

Unite zenzero, aglio sbucciato, peperoncino e zucchero nel kruk o in un mortaio; pestate fino a ottenere un composto omogeneo, da 1 a 2 minuti. Tagliate il cavolo a julienne e aggiungetelo al mortaio insieme alle erbe aromatiche. Pestate finché il cavolo non sia ammorbidito, per circa 30 secondi. Aggiungete salsa di pesce e succo di lime; mescolate delicatamente. Lasciate riposare l'insalata a temperatura ambiente per 15 minuti prima di servirla. Guarnite con arachidi tritate.

THE TECHNIQUE

Fatti in là, California Roll

Le wappa bowl sono la combo perfetta di tecnica giapponese e sapori californiani

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: AUDREY DAVIS

prodotto da MARY-FRANCES HECK *foto di VICTOR PROTASIO*

CALIFORNIA BOWLS

NONOSTANTE LA FORTUNA del California roll non tramonti mai, Takuya Umeda, chef e proprietario di Umeda, a Los Angeles, ama presentare la classica combinazione di riso, alghe, avocado e granchio in una forma diversa e originale: il "wappa meshi", un piatto la cui origine è contesa dalle due prefetture giapponesi di Niigata e Fukushima (da quest'ultima proviene il riso più pregiato di tutto il Giappone). Nella versione di Umeda, il riso (coltivato in California) viene prima bollito con dashi, sake, sale marino in acqua aromatizzata allo zenzero, quindi completato con granchio e avocado prima di essere cotto al vapore in un cestino di cedro (wappa) che gli trasmette tutto l'aroma del legno (vedete sotto). Guarnito con uova di pesce in salamoia, alga nori, cetrioli e semi di sesamo, è un piatto che celebra gli ingredienti californiani attraverso la lente giapponese del "washoku", una tradizione culinaria che sottolinea l'armonia dei sapori e il passare delle stagioni. Umeda ha trascorso due decenni a studiare dal celebre sushi chef Nobu Matsuhisa e, malgrado la sua ricetta - un incrocio tra un rotolo di sushi de-costruito e una bowl di cereali - utilizzi dosi e tecniche accuratissime, non è solo deliziosa ma anche semplice da preparare a casa. *- MARY FRANCES HECK*

Le **wappa** sono sottili cestini di cedro o cipresso utilizzati per la preparazione dei cibi in Giappone, come nel caso di questo piatto di riso al vapore. Sono anche tradizionalmente usati come bento box.

Il riso **Tamanishiki**, coltivato nella Valle di Sacramento, è un riso bianco dal chicco rotondo, molto lucido, apprezzato per il suo sapore deciso e la consistenza soffice e compatta al tempo stesso. *(Lo trovate nei negozi di specialità asiatiche, e in alternativa potete sostituirlo con un'altra tipologia di riso da sushi)*

Le **donabe** sono pentole di terracotta giapponesi che cuociono il riso in maniera uniforme, donando a ogni chicco la perfetta consistenza *(vedete la storia "La via della terracotta" sul numero di aprile-maggio di Food&Wine Italia)*

1

SCIACQUATE IL RISO
Rimescolate a mano il riso in acqua fredda, cambiandola fino a quando quest'ultima non rimanga limpida; scolate il riso.

2

INSAPORITE IL RISO
Aggiungete il liquido al riso in una donabe o pentola di medie dimensioni, quindi portatelo a ebollizione sul fuoco.

3

CUOCETELO UNIFORMEMENTE
Infornate il riso per terminarne la cottura, quindi lasciatelo riposare per ottenere la migliore consistenza.

4

PREPARATE IL CONDIMENTO
Mentre il riso riposa, tagliate a pezzi di dimensioni uniformi le guarnizioni.

5

ASSEMBLATE LE WAPPA BOWL
Dividete il riso nelle wappa bowl; guarnitelo con granchio e avocado, coprite e cuocete al vapore.

6

DECORATE E SERVITE
Guarnite le ciotole con uova di pesce, cetrioli, alga nori e semi di sesamo. Servite immediatamente.

ILLUSTRATIONS: RACHEL CARNEY

California Wappa Bowl

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Le wappa bowl donano un aroma leggermente sapido al riso; se non riusciste a procurarvele per questa ricetta, sostituitele con semplici ciotole riscaldate. Le donabe (riquadro a destra) sono pentole tradizionali giapponesi per la cottura del riso e possono essere sostituite da casseruole con il coperchio o cuoci-riso. Potete trovare i cestini wappa, le alghe kombu e nori, e i fiocchi di bonito nei negozi di specialità asiatiche.

470 ml di acqua

1 pezzo di alga kombu

4 cucchiai di fiocchi di bonito secchi (katsuobushi)

4 cucchiai di zenzero tritato, più 1 cucchiaino di zenzero grattugiato

350 g di riso Tamanishiki, oppure altro riso da sushi

120 ml di sake

Sale

140 g di zucchero di canna integrale

120 ml di salsa di soia

1 spicchio d'aglio grattugiato

300 g di polpa di granchio reale o grancevola artica, cotta a vapore

1 avocado

2 cetrioli

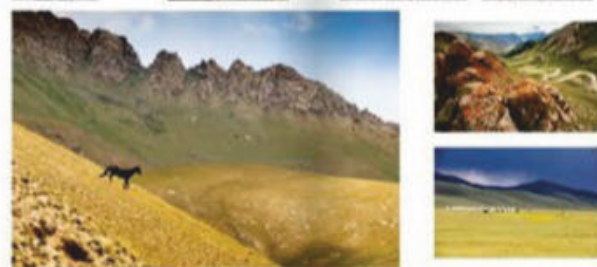
Per guarnire: uova di lompo, strisce di alga nori e semi di sesamo tostati

1. Unite 350 ml d'acqua e alga kombu in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco alto. Scaldate finché non cominci appena a sobbollire, ma non portatela a ebollizione. Spegnete il fuoco, aggiungete i fiocchi di bonito e lasciate riposare per 3 minuti. Filtrate il brodo con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi.

2. Frullate insieme l'acqua rimanente (120 ml) con lo zenzero tritato fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 1 minuto. Filtrate con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi.

3. Preriscaldate il forno a 220°C. Sciacquate il riso e trasferitelo in una casseruola, oppure in una donabe da 3 litri. Aggiungete circa 240 ml del brodo, acqua aromatizzata allo zenzero, sake e 1 cucchiaino e 1/2 di sale. Cuocete a fuoco basso finché non cominci a sobbollire, per circa 8 minuti. Coprite e continuate a cuocere per altri 6-7 minuti. Trasferite la casseruola nel forno preriscaldato e cuocete finché il riso non sia tenero, per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate riposare, sempre coperto, a temperatura ambiente per 5 minuti.

4. Nel frattempo unite zucchero di canna, salsa di soia, aglio e zenzero grattugiato in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-basso. Portate a ebollizione e cuocete finché non si addensi, per circa 5 minuti. Lasciate raffreddare la riduzione di salsa di soia.

5. Dividete il riso tra 4 cestini wappa (oppure tra 4 scodelle individuali precedentemente riscaldate). Disponetevi sopra la polpa di granchio e le fette di avocado. Se utilizzate i cestini wappa, scaldateli uno alla volta sopra ad acqua bollente per 4 minuti. Completate ogni porzione con fette di cetriolo, uova di lompo, strisce di alga nori e semi di sesamo. Servite con la riduzione di salsa di soia. - *TAKUYA UMEDA, UMEDA, L.A.*

BOTTLE SERVICE

THE TECHNIQUE

The State of California Wine

Le ultime novità sulla più importante regione vitivinicola d'America.

di Ray Isle

IL MONDO DEL VINO CALIFORNIANO È IN FERMENTO, in questo momento - con nuovi produttori, idee, regioni, varietà e ambizioni. Avete voglia di un bicchiere di vino naturale prodotto da un giovane talento emergente? La California ce l'ha. Un Cabernet classico da invecchiamento, dal nome altisonante, che si ripropone in una nuova veste? California. Un Pinot nero strabiliante da una regione che per qualche ragione avevate dimenticato? Sì, il Golden State può offrire anche questo. La verità è che se amate il vino, dovreste ringraziare il solo fatto di trovarvi sullo stesso pianeta che ospita la California. E se aveste ancora il minimo dubbio al riguardo, i vini delle pagine seguenti lo dissiperanno.

prodotto da RAY ISLE foto di VICTOR PROTASIO illustrazioni di ABBEY LOSSING

Il fascino ritrovato del Merlot.

Il grande ritorno di un uvaggio classico

PER ANNI, il Merlot è stato considerato, sostanzialmente, un vino fuori moda. Questo anche a causa del film Sideways, del 2004, in cui il protagonista Miles Raymond esclamava disgustato: «Io non bevo nessun cazzo di Merlot, chiaro?». Il suo destino, insomma, sembrava segnato.

Ma i Merlot della California insipidi e onnipresenti degli anni 90 sono in gran parte un ricordo. Senza contare che il merlot è alla base di alcuni dei più grandi vini del mondo, tra cui lo Château Pétrus di Bordeaux e il Masseto della Toscana. È difficile resistere ai suoi invitanti sentori di bacche rosse e tannini vellutati; può dar vita a semplici vini da tavola così come a grandi classici da invecchiamento. I vini qui sotto sono eccellenti. Se qualcuno dovesse chiedervelo, rispondete sicuri: «Certo che voglio bere del maledetto Merlot»!

LONG MEADOW RANCH NAPA VALLEY MERLOT 2016
Long Meadow vinifica in uno stile sobrio e sapido, che rende i suoi vini particolarmente adatti all'abbinamento con il cibo. In questo Merlot, le note di erbe aromatiche alleggeriscono l'elegante sentore di ribes nero.

FARELLA COOMBSVILLE MERLOT 2015
Farella Vineyard è famosa per il suo Cabernet Sauvignon che si trova nelle enoteche più prestigiose. Noi, però, vi consigliamo di provare questo loro equilibratissimo Merlot dagli spiccati sentori di ribes.

SILVERADO MT. GEORGE VINEYARD COOMBSVILLE MERLOT 2016
I fantastici aromi di prugne blu e mirtilli, in questo raffinato Merlot del produttore di lungo corso della Napa Valley, Silverado, sono irrobustiti da tannini spiccati ed eleganti.

ANCIENT PEAKS PASO ROBLES MERLOT 2016
La vigna della tenuta di Ancient Peaks fornisce l'uva per questo rosso robusto. Le sue note di prugna nera e soia assumono un tocco di tostatura dall'affinamento in botte di rovere.

PALOMA NAPA VALLEY MERLOT 2015
Questo vino esprime tutta l'intensità di cui è capace la Napa Valley, attraverso sentori di opulenta frutta rossa e la sua consistenza voluttuosa. Nonostante questo, è di facile beva e sorprendentemente fine.

MCINTYRE KIMBERLY VINEYARDS ARROYO SECO 2015
I profumi floreali di questo rosso della Central Coast lasciano il posto a note di liquore ai mirtilli e di caffè espresso affiancate da tannini decisi: gustatene una bottiglia insieme a una bistecca alla griglia.

BARNETT VINEYARDS SPRING MOUNTAIN DISTRICT MERLOT 2017
Morbidi tannini si armonizzano con i netti sentori di cassis presenti in questo Merlot coltivato in collina, ad alta quota, la cui persistenza è straordinaria. È tra i più costosi, ma vale la pena provarlo.

RABBLE PASO ROBLES MERLOT 2016
Questo rosso volitivo riflette il calore e la generosità del clima di Paso Robles, e i tannini che si apprezzano nel finale gli donano la struttura necessaria a equilibrarlo.

TREFETHEN OAK KNOLL DISTRICT MERLOT 2017
Quando ho assaggiato questo vino ho annotato: «Proprio quello che vuoi da un Merlot». Quindi: frutta matura, tannini non troppo aggressivi e abbastanza barrique da aggiungere una dolce speziatura, ma senza eccessi.

Cambio di mano. Tre storiche cantine di Napa entrano in una nuova fase.

TUTTO CAMBIA PRIMA O POI, ma c'è sempre un'aria di incertezza quando una cantina celebre viene acquisita da nuovi proprietari, una tendenza che è in aumento nella Napa Valley. Le ragioni sono note: i fondatori non più giovani, le difficoltà del passaggio alle nuove generazioni e il costo stratosferico del reimpianto dei vigneti più vecchi. Tutto questo gioca un ruolo cruciale nel futuro di molte celebri tenute della regione, e la preoccupazione è sempre che con le acquisizioni vadano perdute le caratteristiche che hanno reso famosi i loro vini. Eppure, tre recenti passaggi di mano fanno ben sperare per il futuro delle aziende coinvolte.

Da Mayacamas Vineyards (mayacamas.com), situata in cima al monte Veeder, l'enologo Braiden Albrecht, che ha iniziato a gestire l'azienda nel 2013, è consapevole delle grandi aspettative che incombono su un nome così conosciuto. «Cerco di mantenere lo stile della nostra vinificazione in continuità con la tradizione di Mayacamas: non si può ignorare l'importanza di ciò che è stato fatto qui». La tenuta, che risale alla fine del 1800, è stata un punto di riferimento per il cabernet della Napa Valley dalla fine degli anni 60, quando gli ex proprietari, i Taylor, per primi piantarono questa uva. I vini riflettono da tempo lo stile del Cabernet tradizionale: rossi eleganti ed equilibrati, longevi, dai bassi livelli alcolici, con sapide note erbacee e tannini decisi.

Albrecht si è attenuto alle stesse regole. «Le nostre grandi e vecchie botti di legno, una di quasi 100 anni, hanno i portelli sigillati con la cera d'api. La chiusura di ciascuna richiede un'ora o più di lavoro. Una botte moderna d'acciaio per la stessa operazione richiede solo trenta secondi. Ma a noi piacciono troppo le nostre vecchie botti. Giocano un ruolo fondamentale nel nostro lavoro e non intendo privarmene per alcun motivo».Alla Heitz Cellar (heitzcellar.com), ceduta dalla famiglia Heitz al miliardario dell'Arkansas Gaylon Lawrence Jr. nel 2018, il Presidente e Ceo Carlton McCoy Jr. ricorda volentieri il passato: «Assaggi le bottiglie Heitz e ti rendi conto di come fossero i grandi vini degli anni 60, 70 e 80; la famiglia Heitz non ha mai cambiato stile». Mentre gli anni 90 e 2000 hanno visto l'ascesa prepotente dei Cabernet voluttuosi e maturi di Napa, l'ex sommelier McCoy preferisce la vinificazione tradizionale dell'azienda. «Perché Heitz dovrebbe cambiare? I vini sono eccezionali così come sono». Ma ci sono anche novità interessanti: sotto McCoy, Heitz si convertirà interamente all'agricoltura biodinamica; inoltre le grandi risorse di Lawrence hanno arricchito il portfolio di Heitz di nuovi terreni, come la Wildwood Vineyard di Rutherford, che si trova accanto alla Heitz's Trailside Vineyard, e la Haynes Vineyard a Coombsville. Anche la celebre azienda produttrice di Chardonnay Stony Hill Vineyard (stonyhillvineyard.com) ha cambiato proprietario nel 2018, quando i fondatori, la famiglia McCrea, l'hanno venduta a Ted, Laddie e Chris Hall, i proprietari del Long Meadow Ranch di Napa. Come Heitz e Mayacamas, Stony Hill è nota per l'eleganza e la moderazione, il disinteresse per le mode del momento e la produzione di modeste quantità di Chardonnay complessi e adatti all'invecchiamento. Ma il lavoro di cui la tenuta aveva bisogno - ammodernamento della cantina e reimpianto di ettari di vigneto - era finanziariamente fuori portata per i proprietari precedenti. Gli Hall non intendono alterare lo stile classico della cantina e hanno chiamato Sarah McCrea come vicepresidente del marketing e della strategia aziendale, investendo le risorse necessarie a mantenere inalterato lo stile dell'azienda nel futuro, per esempio con l'acquisto di nuove cisterne di fermentazione e di una nuova macchina per la pigiatura delle uve. Chi sarà il prossimo? Non è facile indovinarlo: quali possano essere le cantine di nome sul mercato tende a essere un segreto ben custodito (il pubblico è rimasto sorpreso quando Pahlmeyer, un produttore di vini pregiati e di nicchia, è stato venduto a Gallo lo scorso novembre). Chiedete a qualunque residente di Napa, tuttavia, e otterrete un numero infinito di ipotesi.

3 CLASSICI DA PROVARE

STONY HILL NAPA VALLEY CHARDONNAY 2017
I fondatori Fred ed Eleanor McCrea si sono ispirati ai grandi bianchi di Borgogna, un'influenza evidente in questo vino complesso. Sentori di mela verde, scorza di limone e una fresca mineralità caratterizzano uno Chardonnay adatto a un lungo invecchiamento.

HEITZ CELLAR NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON 2014
La fragranza di questo vino è un trionfo di ribes e more, con il leggero tocco di vaniglia della barrique in aggiunta. Piuttosto che un'esplosione di potenza, questo è un classico Heitz: elegante, equilibrato e perfetto da gustarsi in questa stagione.

MAYACAMAS MT. VEEDER NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON 2015
Un Cabernet intenso, questo, che proviene da un'annata contraddistinta da piccoli grappoli con ricchi tannini. La sua grande struttura incornicia sentori di amarena e ribes, rendendolo un vino straordinariamente degno di nota.

PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

Nuovi vitigni. Varietà inedite alla prova dei viticoltori

I VITICOLTORI DELLA CALIFORNIA sono sempre alla ricerca di novità e, anche quando sono legati al filone Cabernet-Chardonnay, le sirene di altre varietà rappresentano per loro un richiamo costante. Tanto meglio per gli amanti del vino: il clima e la geografia di questo stato sono così vari che è quasi impossibile trovare un'uva che qui non produca vini degni di nota. Ultimamente i produttori più coraggiosi sono stati attratti, in particolare, dalla fresca uva spagnola albariño; dalla voluttuosa grenache, con la sua ampia oscillazione di carattere da delicato e fine a ricco e fruttato; e dallo chenin blanc, salvato da anni di disattenzione grazie a un rinnovato interesse per la sua regione d'origine, la francese Loira.

ALBARIÑO

TANGENT PARAGON VINEYARD ALBARIÑO 2018
Tangent è stato all'avanguardia nella vinificazione dell'albariño, in California, con 45 acri coltivati. Questo - uno dei loro vini più convenienti - è fresco e brillante, con note di buccia di pompelmo.

LA MAREA ALBARIÑO 2018
Ian Brand di La Marea si dedica con passione alle varietà spagnole (crea anche eccellenti Grenache per la sua etichetta I. Brand & Family). In questo caso è riuscito a intrappolare il fascino marino dell'albariño in questo bianco pietroso, salino, ricco di scorza, che proviene da un vigneto che giace su un antico fondale oceanico.

PELOTON CELLARS SQUIRE CANYON VINEYARD ALBARIÑO 2018
Peloton Cellars è stata fondata nel 2005 da un gruppo di appassionati di ciclismo (il che spiega l'origine del nome – Peloton è un marchio di cyclette super tecnologiche). Note di agrumi e un tocco di salvia caratterizzano questo bianco corposo (per essere un Albariño). Una sogliola di Dover è l'abbinamento ideale per questo vino.

CHENIN BLANC

LEO STEEN SAINI FARMS DRY CREEK VALLEY CHENIN BLANC 2018
Ex sommelier, Leo Steen Hansen ha fondato la sua piccola azienda vinicola nel 2004, concentrandosi sullo chenin blanc in un momento in cui questa varietà di uva non interessava praticamente a nessuno. La sua intuizione è stata premiata e questo vino profumato di mela rimane ancor oggi un vero affare.

BOLD WINE CO. PAICINES CHENIN BLANC 2018
La Bold Wine Co., parte delle Seabold Cellars, utilizza uve provenienti da vigne a clima fresco poco conosciute, come queste a est di Monterey. Il profumo di questo vino suggerisce fiori e fieno dolce; il suo sapore ricorda le nettarine, con una leggera nota di miele.

LIEU DIT SANTA YNEZ VALLEY CHENIN BLANC 2017
Nel 2011, il sommelier Eric Railsback e l'enologo Justin Willett hanno deciso di trasformare la loro amicizia in Lieu Dit. Questo bianco grazioso, profumato di pere e pesche, suggerisce quel genere di cremosità che spesso contraddistingue i Savennières della Loira ma, in questo caso, con frutta californiana più matura.

GRENACHE

BIRICHINO BESSON VINEYARD OLD VINES GRENACHE 2018
La Besson Vineyard vicino a Gilroy è stata piantata nel 1910, e il frutto delle sue viti ultracentenarie produce questa Grenache di colore rosso rubino. Prendetevi del tempo per godervi il suo squisito aroma, con abbondanti note di frutti di bosco, melograno e anice.

NELLE CENTRAL COAST GRENACHE 2017
Il viticoltore Tyler Russell utilizza uve raccolte su tutta la costa centrale californiana per produrre questa Grenache affumicata e pepata. È corposa e voluttuosa ma perfettamente equilibrata, provvista della giusta acidità, che contrasta i sentori di frutta matura.

A TRIBUTE TO GRACE SANTA BARBARA HIGHLANDS VINEYARD GRENACHE 2017
Le Grenache di Angela Osborne sono ricercate, e a buona ragione. Lei ha la capacità di sfruttare la voluttuosità propria di quest'uva mantenendo al contempo i suoi vini leggeri, quasi eterei. Questo rosso vellutato è molto più intenso di quanto si possa immaginare giudicando dal suo color rubino.

Ma che caldo fa? Con l'aumento delle temperature, i produttori si preparano a nuove sfide.

CHE IMPATTO AVRÀ IL CAMBIAMENTO climatico sul vino californiano? Potenzialmente, effetti molto gravi: temperature in aumento che renderanno alcune regioni troppo calde per le varietà che vi si coltivano; aumento delle malattie della vite e dei parassiti; notti meno fresche con conseguente riduzione della qualità dell'uva; picchi di temperatura che danneggeranno l'uva sulla vite; e, come è ormai chiaro, aumenteranno i casi di incendi boschivi, un pericolo per il personale, per i raccolti e per le tenute stesse.

Beth Novak Milliken, la cui famiglia possiede Spottswoode Estate Vineyard & Winery (spottswoode.com), presidente del Comitato per la tutela ambientale dei viticoltori della Napa Valley, afferma: «Questo non è solo un problema della Napa Valley, è un problema globale. Tutta l'agricoltura è a rischio. Basta ricordare le massicce inondazioni nel Midwest della scorsa primavera o gli incendi devastanti in Australia. Gli esempi sono sempre più numerosi».

Insieme all'enologo Aron Weinkauf sta facendo ciò che fanno tutti i viticoltori lungimiranti dello stato: cercare di capire quali strategie adottare per il futuro. A Spottswoode ciò significa incrementare la biodiversità per far fronte alla maggiore pressione dei parassiti, ad esempio, sperimentando e piantando portinnesti diversi e utilizzando la tecnologia per controllare in modo più preciso l'utilizzo dell'acqua. Dan Petroski, l'enologo di Larkmead Vineyards (larkmead.com), ha piantato un appezzamento di vigneto sperimentale con uve alternative più resistenti al calore della media, come l'aglianico e la touriga nacional. «Il futuro dell'agricoltura, qui, passa attraverso la comprensione e la gestione dei cambiamenti climatici», afferma.

Anche le grandi cantine stanno combattendo questa battaglia. Jackson Family Wines (jacksonfamilywines.com), che produce decine di milioni di bottiglie di vino ogni anno, ha condotto uno studio energetico e ha stabilito che l'uso di vetro più leggero ridurrebbe il loro impatto sulle emissioni di carbonio del 3%, riducendo al contempo i costi. E lo scorso agosto, in collaborazione con l'università UC Davis e Duarte Nursery, il coltivatore Andy Beckstoffer di Beckstoffer Vineyards (beckstoffervineyards.com), che coltiva oltre 1.500 ettari di uva nelle contee di Napa, Mendocino e Lake, ha avviato uno studio sperimentale potenzialmente rivoluzionario. Ha piantato 10 diversi cloni di cabernet su 10 portinnesti diversi - 3.600 viti in tutto - con l'intenzione di acquisire una grande quantità di dati nei prossimi 8-10 anni, e oltre. Beckstoffer è convinto che coltivatori ed enologi possano lavorare insieme per mitigare efficacemente gli effetti del clima che cambia. «La qualità del vino californiano è arrivata al punto in cui si trova oggi attraverso molte difficoltà - penso, ad esempio, alla fillossera della fine degli anni 80 - che abbiamo affrontato e superato con successo. Certo, si tratta di operare dei cambiamenti: la forma dei tralci di vite, il modo di potare, quali cloni piantare. Ma i nostri nipoti berranno Cabernet della Napa Valley. Su questo non ho dubbi».

La California che non ti aspetti. Non avete mai provato un vino delle montagne di Santa Cruz? È arrivato il momento di rimediare.

UNO DEI MISTERI PIÙ INSOLVIBILI sul vino californiano è il motivo per cui più persone non conoscano la regione vinicola delle Santa Cruz Mountains. Parte della spiegazione potrebbe essere che è piccola, con solo 650 ettari di vigne (Napa Valley ne ha 18.000 ettari); un altro motivo potrebbe essere la sua geografia divisa, dal momento che la regione si trova su entrambi i lati della cresta della catena montuosa che sovrasta San Francisco (è stata, in effetti, la prima "American viticultural area", o AVA, a cavallo di una catena montuosa). Eppure, in questo momento, sta producendo alcuni dei migliori Chardonnay e Pinot nero di tutto lo stato, così come diversi Cabernet di riferimento – coltivazioni che difficilmente coesisterebbero, se non fosse per la sua drastica escursione termica. E anche la regione è bellissima, con le sue cantine nascoste tra boschi di querce e conifere e, sul lato occidentale, spesso impreziosite dalla vista mozzafiato sul Pacifico. Fatevi un favore, approfondite l'argomento.

PINOT NERO

THOMAS FOGARTY SANTA CRUZ MOUNTAINS PINOT NOIR 2016
Questo produttore di lungo corso delle Santa Cruz Mountains offre solo etichette di grande qualità. Per cominciare a conoscere i suoi vini, provate questo rosso sapido, dai sentori di amarena.

SANTE ARCANGELI SPLIT RAIL VINEYARD PINOT NOIR 2018
La Split Rail Vineyard si trova a sole cinque miglia dall'Oceano Pacifico. La vicinanza alla costa conferisce un'eleganza vellutata a questo Pinot rosso rubino brillante, mentre un passaggio in barrique gli dona una nota speziata.

BIG BASIN ALFARO FAMILY VINEYARD PINOT NOIR 2017
Big Basin si è fatta conoscere per il suo Syrah, ma l'enologo Bradley Brown produce anche eccellenti Pinot, tra cui questo dal color granato, con una dominante di lamponi, rabarbaro e sentori speziati.

CABERNET SAUVIGNON

RIDGE ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2016
Il Cabernet Monte Bello di Ridge Vineyards è un punto di riferimento in California, ma non sottovalutate nemmeno l'eccellente Cabernet Ridge Estate. Ribes nero e cassis, cola e menta: è tanto complesso quanto delizioso.

VÖCAL BATES RANCH SANTA CRUZ MOUNTAINS CABERNET SAUVIGNON 2016
L'ex sommelier Ted Glennon produce vini che esprimono un certo "stile sommelier": meno fruttati, meno alcolici e meno barricati. In questo trovate le note acidule delle ciliegie rosse e quelle sapide del tabacco.

KATHRYN KENNEDY ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2015
L'ormai scomparsa Kathryn Kennedy ha piantato la sua vigna nel 1973; suo figlio Marty Mathis vi produce vino - come questo Cabernet decisamente accattivante, profumato di tabacco e ricco di ribes rosso - dal 1981.

CHARDONNAY

DOMAINE EDEN SANTA CRUZ MOUNTAINS CHARDONNAY 2016
L'abile tocco di Jeffrey Patterson è evidente in questo bianco sapido e leggermente tostato. Se vi piacesse, la prossima volta potreste fare una pazzia e provare il suo famoso Chardonnay Mount Eden, uno dei migliori di tutta la California.

MINDEGO RIDGE SANTA CRUZ MOUNTAINS CHARDONNAY 2017
Da un piccolo vigneto sul lato di Santa Cruz della denominazione, Mindego Ridge produce Pinot Nero e Chardonnay di prim'ordine. Le leggere note di lime di questo bianco si librano sopra quelle di mela golden.

RHYS VINEYARDS HORSESHOE VINEYARD SANTA CRUZ MOUNTAINS CHARDONNAY 2016
Rhys è diventato, in breve tempo, una superstar californiana. Questo bianco delicato ma intenso ne è una prova, e i suoi aromi complessi si esprimono attraverso una spiccata mineralità.

Un futuro luminoso. Winemakers di nuova generazione lanciano start-up da sogno e si preparano a cambiare il vino della California, in meglio. *di Betsy Andrews*

QUANDO RYAN STIRM HA FONDATO la sua etichetta omonima, racconta lui, «non mi rendevo conto di quanto fosse bassa la richiesta di Riesling». Ma ha tenuto duro. Grande appassionato di vino di Santa Barbara, Stirm ha comprato, ristrutturato e rivenduto una casa e, con il profitto di questa operazione immobiliare, ha raccolto abbastanza da potersi trasferire a Santa Cruz per far crescere la sua azienda vinicola, Stirm Wine (stirmwine.com). Sei anni dopo, ha potuto festeggiare il suo Riesling. Fermentato naturalmente, non filtrato e non affinato, il suo vino, ottenuto da una vecchia vigna della Cienega Valley, ha un sentore inebriante di guava, una consistenza sontuosa e una fine acidità. «Mi diverte il fatto che la gente abbia spesso dei pregiudizi negativi sul Riesling», dice. «Trovo così facile far cambiare loro idea».

Stirm, 32 anni, ama le sfide. Per il Pinot Nero e il Cabernet Sauvignon pratica l'agricoltura a secco senza aratura, una rarità in California, così sistematicamente arata e irrigata. «È disordinato a vedersi perché ho lasciato crescere le erbacce», afferma Stirm. «Ma i risultati raccontano una storia diversa», acidità, concentrazione, sapore. «Sto cercando di essere un autentico minimalista, di partire dall'essenziale, migliorandolo dove necessario». Questo è il mantra un po' di tutti i nuovi produttori della California. Con pochi soldi e tanto ingegno, e con la consapevolezza del loro impatto sia sui clienti sia sul territorio, stanno rivoluzionando il vino della regione. Un Mourvèdre profumato di fragola, uno Chenin Blanc fermentato sulle bucce con sentori di miele e limone Meyer — Megan Bell, 29 anni, produce vini a basso impatto, un tempo impensabili sulla Central Coast. Bell ha lanciato Margins Wine (marginswine.com) su Kickstarter nel 2016 e oggi guida i coltivatori delle regioni emergenti, come la Santa Clara Valley, attraverso la conversione dei loro vigneti - lei per prima si procura da loro la maggior parte delle sue sconosciute varietà. «La mia missione è convincere il maggior numero possibile di piccoli agricoltori a coltivare biologicamente», racconta. Evitare di ricorrere ai prodotti chimici, afferma Gina Giugni, 28 anni, «significa produrre esclusivamente vino puro come la tua terra». A sud di San Luis Obispo, Giugni coltiva biodinamicamente, per coerenza con il suo stile vecchia maniera, che prevede la pigiatura con i piedi e l'invecchiamento sui lieviti. Il suo Pinot Nero mostra un'austerità borgognona; il suo Sauvignon Blanc vanta un netto sentore di mango verde e una deliziosa sapidità. La prossima mossa di Giugni sarà una sala di degustazione progettata con suo marito Mikey, 32 anni, la stella nascente dietro il marchio Scar of the Sea. Lady of the Sunshine (ladyofthesunshinewines.com), il brand di Giugni, è «una piattaforma» volta a incoraggiare la produzione di vino che parli di origine - nel suo caso, il terreno vulcanico della Edna Valley. Miguel Lepe, 33 anni, è altrettanto dedito alla sua denominazione. Primo produttore di vino messicano-americano, ha fondato Lepe Cellars (lepecellars.com) nel 2015, dopo aver lavorato in cantine di tutto lo stato e cilene. «Da ciò che ho visto, tutto inizia nella vigna», dice. «I miei genitori hanno lavorato nei campi e a casa praticavamo il giardinaggio. Quando pianti qualcosa, questa crescerà bene solo se te ne prenderai cura correttamente». Zinfandel biologico sul suo portinnesto, fermentato naturalmente con un breve passaggio in barrique; Chardonnay fresco, da botte neutra. «Voglio dimostrare che Monterey ha il potenziale per vini di nicchia a basso impatto». La filosofia di Lepe attrae nuovi amanti del vino. «Molti dei miei clienti sono ispanici. Tradizionalmente non abbiamo mai bevuto vino, ma quando racconto la mia storia iniziata dal nulla loro si entusiasmano». L'identità è importante anche per Corinne Rich, 29 anni, e Katie Rouse, 32 anni, di Sonoma, partner nella vita e nella vinificazione, con l'etichetta Birdhorse Wines (birdhorsewines.com). «La diversità in tutte le sue manifestazioni deve essere parte della conversazione», dice Rich. «È incoraggiante per i giovani viticoltori vedere che c'è un posto a tavola anche per chi fa parte di una minoranza». Birdhorse produce vino per la sua generazione: beverino, minimalista e dai prezzi contenuti. Provenienti dalla valle di Suisun, a est di Napa, i loro morbidi Valdiguié profumano di fiori e hanno un finale secco e deciso. Il loro Verdelho della contea di Contra Costa ha una mineralità gessosa e sentori di ananas. Nel 2019, a due anni dalla sua fondazione, Birdhorse ha prodotto solo 350 casse di vino. In futuro, dice Rich, «mi piacerebbe che ci lavorassimo a tempo pieno». Per ora, le due sono anche dipendenti di celebri cantine di Napa - impieghi che, una generazione fa, sarebbero rimasti l'unica opzione di carriera, per loro. Non oggi. «Il Cabernet della Napa Valley continua a prosperare. Ma i nuovi produttori di vino si stanno domandando: "Che altro potrebbe funzionare bene in California"? Stiamo sfidando le convenzioni».

> «Molti dei miei clienti sono ispanici. Tradizionalmente non abbiamo mai bevuto vino, ma quando racconto la mia storia iniziata dal nulla, si entusiasmano».
>
> *– Miguel Lepe*

I migliori vini californiani a prezzo contenuto. Bianchi, rossi, provenienti da tutto lo stato: i grandi affari sono dovunque.

IN CALIFORNIA, GLI AFFARONI, di questi tempi, tendono a oscillare intorno ai $15, a causa del costo della terra e della manodopera. Ci sono certamente molti vini californiani al di sotto di questo prezzo, ma tendono a essere prodotti industriali e anonimi. La buona notizia è che per circa $15 si possono trovare ancora bottiglie straordinariamente buone. Eccone 12 da provare senza indugio.

BIANCHI E ROSÉ

BONNY DOON BEESWAX VINEYARD PICPOUL 2018
Questo bianco dal nome auto-esplicativo ("beeswax" è la cera d'api) ha un lieve profumo di miele e uno spiccato aroma agrumato. La posizione del vigneto nell'Arroyo Seco AVA gli dona pungente acidità e freschezza. Ideale da gustarsi con un vassoio di ostriche crude.

BROADSIDE CENTRAL COAST CHARDONNAY 2018
Questo bianco è come un cesto di frutta matura: albicocche, pesche, mango. Sotto questa abbondanza si percepiscono sentori di affumicatura, incorniciati in una consistenza vellutata. Nonostante ciò, rimane sorprendentemente leggero: semplicemente delizioso.

FERRARI-CARANO FUMÉ BLANC NORTH COAST 2019
Cercate un vino fresco per una cena di inizio estate? Qui si mescolano note mature di limone, citronella e miele. A differenza di alcuni Sauvignon, è ammorbidito dall'affinamento parziale in vecchie botti di rovere francese.

SPACE AGE ROSÉ 2019
Di color rosa fragola e altrettanto brillante in bocca, questo rosé a base di grenache di Santa Barbara e Monterey è più ricco dei tradizionali corrispettivi provenzali, anche se la pronunciata acidità lo mantiene rinfrescante.

FOXGLOVE CENTRAL COAST CHARDONNAY 2017
Bob Varner mescola uve di Santa Barbara e Paso Robles in questo bianco corposo e delicato al tempo stesso. I suoi sapori vellutati di ananas e limone, la consistenza succulenta e la fresca acidità si legano tra loro quasi senza soluzione di continuità.

DAOU VINEYARDS PASO ROBLES SAUVIGNON BLANC 2018
Daou, uno dei migliori produttori di Cabernet di Paso Robles, produce anche questo fragrante Sauvignon Blanc. Le note erbacee di erba tagliata e verbena sono in perfetto equilibrio con il succoso sapore di pompelmo rosa.

ROSSI

THE PINOT PROJECT CALIFORNIA PINOT NOIR 2018
Partito come un progetto collaterale per gli importatori e grossisti Skurnik Wines, è diventato uno dei migliori Pinot in circolazione, ricco di lampone dolce, amarena e una nota floreale leggera ma seducente.

NV MARIETTA OLD VINE RED LOT NUMBER 69
L'enologo Scot Bilbro mescola uve zinfandel provenienti da una vecchia vigna e altre varietà dando vita a questo rosso ispido, profumato di bacche rosse e di caffè.

JOEL GOTT 815 CABERNET SAUVIGNON 2017
Maturo e voluttuoso, con abbondanti sentori di mora, questo Cabernet adatto a ogni palato sembra fatto apposta per l'abbinamento con un succoso hamburger. Il caso vuole che Joel Gott sia anche proprietario del famoso Gott's Roadside, il burger joint più famoso della Napa.

COUNTY ZINFANDEL 2017
Jed Steele produce vino da quasi 50 anni e la sua esperienza è evidente in questo Zinfandel della Lake County pepato e fruttato. È un rosso sorprendentemente complesso, dal prezzo attraente e modesto.

NV THE WHOLE SHEBANG! THIRTEENTH CUVÉE
Zinfandel da vecchie vigne e altre varietà confluiscono in quest'assemblaggio non vintage. Fresco e strutturato, profumato di mirtillo e amarena, con fragranti note di pepe che arrivano nel finale.

RICKSHAW CALIFORNIA PINOT NOIR 2018
I vigneti della Sonoma costiera sono predominanti in questo Pinot leggermente tostato; il clima fresco di quella zona gli dona una tensione borgognona e una spiccata sapidità. Nonostante questo, i vivaci frutti rossi e i tannini morbidi sono pura California.

DRINK LIST

Pronti a degustare?

Franciacorta e Champagne, Riesling e Supertuscan. E anche un gin e un amaro. Ecco le migliori bottiglie con cui accompagnare l'estate.

a cura di Federico De Cesare Viola

Berlucchi '61 Nature Rosé 2013

Pinot nero in purezza dai vigneti di Ragnoli, Quindicipiò e Gaspa della cantina di Borgonato di Corte Franca, questo dosaggio zero è un rosato che affina almeno 5 anni sui lieviti. Il naso è fragrante, con note invitanti di frutti rossi e agrumi, la bocca è morbida e reattiva.

Cannonau di Sardegna Riserva 2016 Pala Isola dei Nuraghi "è" 2019 Mora&Memo

Fondata nel 1950, Pala è una delle cantine di riferimento della Sardegna, con oltre 100 ettari di vigneti. In una collezione piuttosto ampia, si conferma un fuoriclasse il Cannonau Riserva, da vigne di 35 anni. Un rosso profondo e complesso, con un bouquet di confettura di more e spezie, tannini eleganti e un finale lungo e avvolgente.
Mora&Memo è il progetto di Elisabetta Pala, figlia d'arte che si è fatta le ossa nella cantina di famiglia prima di inaugurare nel 2011 - dopo aver ereditato quaranta ettari di vigneti nel comune di Serdiana - un progetto vitivinicolo di forte personalità già dalle belle etichette, caratterizzate dalle "bandidas" create dalla matita di Katia Marcias. A noi è piaciuto molto "é", un rosato (50% Cannonau e 50% Monica) color salmone, con delicate note di piccoli frutti rossi e una bocca fresca e appena sapida. Ideale per gli aperitivi estivi.

Riesling Kupp Saarburg GG 2017 Dr. Fischer

Martin Foradori Hofstätter è stato il primo viticoltore italiano presente in Germania con l'acquisto nel 2014 della storica azienda Weingut Dr. Fischer. Dalla ripida vigna "Saarburger Kupp" – una delle più vocate della Mosella - su terreni principalmente di ardesia grigia, nasce questo riesling di stoffa, dalla spiccata acidità, con leggeri sentori idrocarburici ed eleganti note speziate e di frutta gialla. Può invecchiare in modo sorprendente ma è godibilissimo già ora.

Primitivo di Manduria Papale 2016 Linea Oro Varvaglione

Un grande classico della cantina pugliese che prende il nome dalla contrada, dove si trovano i vigneti, che un tempo apparteneva a Benedetto XIII. Il Papa, prima della sua elezione, qui coltivava le viti del Primitivo di Manduria. Il bouquet è generoso e intenso (frutti rossi, spezie e torrefazione), i tannini fini, la bocca polposa e fresca.

Offida Pecorino Docg Rêve 2018 Velenosi

Il Rêve della cantina di Ascoli Piceno è la dimostrazione di come il Pecorino abbia diritto a entrare nel club dei grandi vini bianchi italiani e di come possa evolvere egregiamente nel tempo. Pur mantenendo la freschezza tipica della varietà, questo ha grande carattere e struttura: il naso offre profumi seducenti di fiori e frutta gialla, il palato è succoso e avvolgente, con una bella spina acida.

Chianti Classico Riserva 2016 Vigna Poggiarso Castello di Meleto

Un cru nobile, che nasce solo in determinate annate e che esprime al meglio il carattere di questo vigneto a 530 metri s.l.m. dove il Sangiovese trova condizioni climatiche piuttosto estreme. Raffinato e vibrante, con profumi intensi e precisi, tannini garbati e un finale lungo. Da provare con carni alla griglia e formaggi stagionati.

Troy 2016 Cantina Tramin

Con questa riserva della vendemmia 2016, prodotta in sole 3.500 bottiglie, Cantina Tramin vuole competere con gli altri grandi Chardonnay del mondo. E ha tutte le carte in regola per farlo: Troy è un vino elegante, dal carattere alpino, con profumi generosi di mango, banana e nocciola e una bocca succosa con un lungo finale salino.

Krug Grande Cuvée 168ème Èdition

Per gli appassionati di Champagne, l'uscita della nuova edizione della Grande Cuvée di Krug è uno dei momenti più attesi dell'anno. E la 168ème Èdition non ha deluso le aspettative. A presentarla, in un inedito ma non meno festoso e-tasting, lo stesso Olivier Krug e la neo designata Chef de Cave Julie Cavil, subentrata a Eric Lebel, con il quale aveva lavorato per oltre 13 anni nel ruolo di enologa. Questa volta sono 198 i vini selezionati da 11 annate diverse, dalla 2012 (che ha contribuito con il 58%) indietro fino alla '96, per un assemblaggio finale di 52% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 13% Meunier. Un'espressione sinfonica complessa, luminosa e vibrante, che si svela attraverso aromi stratificati (agrumi, zenzero, miele di acacia, pasticceria) e un palato teso, fresco, appagante, delizioso. Da degustare in "alta fedeltà", ascoltando la playlist creata appositamente da Krug – attraverso collaborazioni con grandi musicisti – in abbinamento ai suoi Champagne.

Il 28 di Via San Nicolao Distillerie Berta

Un amaro d'erbe, prodotto dalla storica azienda di Mombaruzzo, dai profumi ricchi e avvolgenti (genziana, rabarbaro e china, tra gli altri) e dal palato caldo, dolce ma non stucchevole. Ottimo da meditazione a fine pasto, è particolarmente versatile anche nel bere miscelato.

Jet 2019 Castello di Montepò

Il nuovo rosato prodotto nella tenuta di Jacopo Biondi Santi a Scansano, in Maremma - da vigneti di Sangiovese Grosso tra i 300 e i 450 metri s.l.m. - si fa apprezzare per la freschezza dei profumi (fiori bianchi, piccoli frutti rossi) e l'energia e sapidità del palato. Si abbina bene a carni bianche e formaggi freschi.

Kubbadì 2011 Cantine Mucci

Assemblaggio (atipico ma armonico) di Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, questo rosso Terre di Chieti IGT fa 18 mesi di maturazione in barrique e 5 di affinamento in bottiglia. Grande struttura e profondità, generosi profumi di spezie e frutti rossi, palato caldo e vivace. Un vino che non teme lo scorrere del tempo e che dà il meglio di sé con piatti di selvaggina.

Ginarte

È dedicata a Frida Kahlo la nuova special edition del gin con cui la distilleria toscana prosegue il suo percorso nel mondo dell'arte. Un distillato di sole bacche di ginepro che nascono sull'Appennino tosco-emiliano con diverse botaniche, tra le altre, che con l'arte hanno un legame particolare: la nepitella, il guado di Montefeltro e la robbia erano infatti usati per la creazione di pigmenti colorati dai più importanti pittori del Rinascimento.

Venusa 2017

Nel 2006 fu piantata la prima vigna di Dorona e nel 2010 esordiva il Venissa, un grande vino bianco macerato secondo la tradizione veneziana. Ora il progetto della famiglia Bisol sull'Isola di Massorbo (dove c'è anche il wine resort e l'ottimo ristorante) si amplia con una nuova etichetta, frutto della vendemmia 2017. Il Venusa è la versione più "facile" del Venissa: nasce dalle stesse vigne ma da una seconda selezione di uve ed è il risultato di una macerazione più veloce (dieci giorni invece di alcune settimane) e di un affinamento in cemento di due anni e non di quattro. È un vino bianco dai riflessi dorati, di grande beva e freschezza, capace di evocare le sensazioni della Laguna. Il naso è invitante, con profumi di fiori gialli, agrumi e pesca ma anche tè verde e resina. Al palato è succoso, dinamico, con note minerali e salmastre. La prima annata è stata prodotta in poco più di mille bottiglie ma l'idea di Matteo Bisol è di aumentare progressivamente il numero, mettendo a dimora ulteriori ettari di vigneti.

Grand Vintage Rosé 2012 Moët & Chandon

È il 43imo Champagne rosato della maison, frutto di un assemblaggio dominato dalle uve nere (42% Pinot Noir e 23% Meunier contro 35% Chardonnay) con un dosaggio basso di 5 grammi per litro: un extra brut "vinoso", complesso, armonioso e seducente. Un inno alla singolarità della vendemmia 2012 e la conferma ulteriore del know-how di Moët & Chandon nella produzione di rosé.

Franciacorta Satèn Millesimato 2016 Le Marchesine

Uno Chardonnay in purezza dal perlage fine e persistente, con un naso suadente guidato da note di fiori di pesco e nocciole e un palato morbido, garbato e fresco, nonostante il dosaggio marcato. Vino a tutto pasto, da abbinare egregiamente agli antipasti di pesce e in particolare al carpaccio di salmone.

Piwi Rosso Konti-ki 2019 Pizzolato

Il nome per esteso sarebbe pilzwiderstandfähige, prontamente abbreviato in Piwi. Si tratta di vitigni ibridi resistenti alle malattie fungine che necessitano di un numero minimo di trattamenti. La linea dedicata della cantina Pizzolato di Villorba (TV) comprende anche il rosso IGT Veneto Konti-ki senza solfiti aggiunti (da uve Merlot khorus, Cabernet cortis e Prior N.). Godibile e beverino, con belle note di ciliegie e spezie.

Luce 2017

«Qui c'è la memoria della vigna e del lavoro, della terra, del sole, dell'ascolto del tempo e del canto delle stagioni». Le parole di Vittorio Frescobaldi (artefice del progetto, insieme alla famiglia Mondavi, un quarto di secolo fa) "vestono" in stile calligrafico l'abito del Supertuscan di Tenuta Luce, oggi in mano a Lamberto Frescobaldi, in occasione del 25mo capitolo della sua storia. Un Supertuscan, blend di Sangiovese e Merlot, che conferma la sua stoffa ed eleganza.

"Cuvée Secrète" 2017 Arnaldo Caprai

Un blend di uve a bacca bianca che meglio esprimono l'annata ma che – come suggerisce il nome di questa "misteriosa" cuvée - non vengono specificati dalla cantina di Montefalco. Il millesimo 2017, in ogni caso, si apprezza per la freschezza del bouquet, con note di anice, pompelmo e spezie. Palato succoso e sapido, con una buona progressione.

Batàr 2017 Querciabella

Uno dei grandi vini bianchi italiani, frutto di un taglio 50 e 50 di Chardonnay e Pinot bianco da vigneti coltivati in biodinamica, affinato 9 mesi in barrique. Conferma la sua grande personalità ed eleganza anche con la vendemmia 2017: profumi intensi e puliti (pesca, ananas e vaniglia), sorso sapido e profondo. Da custodire in cantina: continuerà a migliorare nel corso degli anni.

Salealto 2018 Cusumano

Il nuovo cru di Cusumano nasce nella Tenuta Ficuzza a Piana degli Albanesi, a 700 metri s.l.m. dove Re Ferdinando IV di Borbone costruì la Real Casina di Caccia, suo buen retiro dove amava degustare i vini locali. Ottenuto da uve Insolia, Zibibbo e Grillo in parti uguali, è un vino di terroir dal nome evocativo: mediterraneo nella sua spiccata salinità, montanaro nella freschezza dei profumi e nella struttura.

Soré 2019 Famiglia Cotarella

Il nuovo progetto in rosa delle Cotarella Sisters (Dominga, Enrica e Marta) non poteva che chiamarsi Soré, come sorelle. Si tratta di una piccola produzione che non supera le 5mila bottiglie: un elegante vino rosato a base di uve Merlot selezionate, che nasce sul solco dell'evoluzione del mitico Montiano.

Picotener 2017 Enrico Serafino

Antica sottovarietà di Nebbiolo, il Picotener – biotipo in grado di adattarsi a climi severi - rientra nel progetto della storica cantina del Roero di rivalutazione di vitigni piemontesi rari o dimenticati. La prima vendemmia del 2017 mostra tutto il potenziale: è aromatico, equilibrato, con tannini morbidi. Un vino comprensibile e versatile negli abbinamenti.

Riserva Vittorio Moretti 2013 Bellavista

La cuvée di punta della Famiglia Moretti nasce, come consuetudine dal 1984 (anno dell'entrata in azienda dello storico enologo Mattia Vezzola), solo nelle rare annate capaci di esprimere un temperamento unico. Così è il millesimo 2013, che si svela in uno stile inedito rispetto ad alcune delle precedenti Riserve. È un blend di uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40) - vinificate in parte in barrique e in parte in acciaio - che sosta almeno 72 mesi sui lieviti. Un Franciacorta "gastronomico", che si distingue per la freschezza e il profilo verticale e asciutto, con profumi complessi (frutta tropicale e agrumi ma anche note balsamiche) e un sorso fresco e sapido.

Tai Doc Piave Iconema 2018 Ca' di Rajo

I tre fratelli Cecchetto, alla guida della cantina di San Polo di Piave, hanno creato una limited edition che porta con sé un secolo di storia: nasce infatti da un vigneto - allevato con il tradizionale metodo (ormai in via di estinzione) della Bellussera - che risale ai primi anni del Novecento. Un bianco dai profumi marcati di pesca gialla, albicocca e spezie e dal sorso sapido e dinamico.

Friulano 2015 La Ponca

Solo uve Friulano provenienti dal vigneto Pacial per un vino di buona intensità e finezza, con note di erbe aromatiche, pesca e fiori di acacia. Palato sapido con sentori di frutta esotica e di mandorla amara sul finale. Si abbina bene ai piatti della cucina tradizionale carnica e al San Daniele, per il più classico degli aperitivi locali.

UNA SCOMODA VERITÀ

Dietro le quinte del delivery. Servizi impersonali, imprecisi e scarsa tutela dei rider hanno segnato le ultime pagine di cronaca dedicate alle piattaforme più note, mentre sembrano aver riscontrato maggior gradimento servizi sartoriali di alto profilo nati più di recente. Nel dubbio, alcuni ristoratori hanno deciso di farsi carico personalmente delle consegne a domicilio.

FOOD DELIVERY, SÌ O NO? Se n'è parlato tanto (per un panorama sull'offerta, con esempi da tutta Italia, si veda la nostra cover story a pag. 52, ndr) e al di là dell'adagio ormai rilanciato dai più – "eravamo indietro rispetto all'estero, quest'esperienza ci può insegnare molto" – l'osservazione degli ultimi mesi ci consente di trarre alcune conclusioni: questa modalità è entrata solo in parte nelle abitudini del pubblico italiano e, osservando quanto viene offerto sulle piattaforme internazionali che operano in Italia, viene da pensare a formule quasi esclusivamente pop, veloci, semplici, rivolte a un pubblico giovane, o comunque informale. Non la soluzione migliore per ristoranti con un'identità più marcata, più raffinata, più personale.

È indubbio che il delivery attraverso app porti con sé alcune criticità. Intanto, per il loro posizionamento in questo mercato, i soggetti chiedono commissioni importanti sulle transazioni, in media tra il 30 e il 35%. Ma soprattutto affidano il lavoro a una flotta di rider il cui unico compito, e non per loro colpa, è effettuare quante più consegne nel minor tempo possibile. Un approccio forzatamente anonimo, privo di qualsiasi forma di contatto umano, che si ripropone in maniera netta anche nel rapporto tra i rider e i loro datori di lavoro. Lo racconta Luca, milanese, freelance nel mondo della comunicazione, tornato a fare il rider dopo qualche anno: «Lo avevo già fatto nel 2016. Il Covid però ha bloccato tutti i miei lavori e sono tornato in bici. Ho trovato l'esperienza ancora più estraniante: non hai un rapporto con nessuno di umano, firmi un contratto online, ti arriva un kit a casa, dialoghi sempre con una app, senza sapere chi ci sia dall'altra parte».

Forse anche per queste caratteristiche, le più note tra le piattaforme di food delivery non hanno registrato un boom di nuovi contatti nelle settimane cruciali del lockdown: «Abbiamo osservato un andamento oscillante», racconta Matteo Sarzana, General Manager di Deliveroo Italia, parlando dell'effetto della crisi Covid-19 sul volume d'affari della piattaforma. «Il gelato è stato un elemento di novità di questi mesi - spiega - in una nuova, diversa, esperienza di consumo. Da simbolo della golosità fuori casa, il gelato, anche quello artigianale, ha conosciuto una "nuova vita" a casa, grazie al food delivery».

Oltre al gelato, in queste settimane Deliveroo ha esteso il proprio servizio alle consegne dai supermercati di prodotti alimentari. Un'aggiunta che ha arricchito le possibilità offerte al pubblico, ma che non ha portato a una crescita importante dei clienti.

Sono diversi, e decisamente più positivi, i dati che hanno registrato altre piattaforme, nate in Italia negli ultimi anni: «Sono state settimane davvero intense», racconta Giovanni Cavallo, Presidente e co-fondatore di MyMenu, «grazie alla tecnologia, e all'impegno della nostra squadra, siamo riusciti ad affrontare una crescita del 190% rispetto al periodo pre-Covid senza dover aumentare le risorse interne. L'anno scorso avevamo registrato transazioni per circa 5 milioni, quest'anno stimiamo di arrivare a 15 milioni».

Di ordini addirittura quintuplicati parla Marco Arese, Strategy & Business Develop-

ment Manager di CosaPorto. «Questa situazione ha portato un forte aumento della domanda, ma anche dell'offerta. Ci hanno cercato ristoratori e negozi che non avevano mai pensato al delivery».

Sono due realtà diverse tra loro, MyMenu e CosaPorto, ma con una caratteristica in comune: un posizionamento sul mercato più alto rispetto ai concorrenti internazionali. «Fin dall'inizio - spiega Cavallo - MyMenu ha avuto l'ambizione di lavorare con ristoranti di alto livello: non a caso circa il 50% delle insegne che lavorano con noi lo fanno in esclusiva. Ristoranti che ci scelgono perché non vorrebbero essere altrove. Questo influisce sul target a cui ci rivolgiamo, e infatti lo scontrino medio pagato dai nostri clienti è due volte e mezzo più alto rispetto ai trend di settore». Questo si riflette poi sul servizio che MyMenu offre ai ristoratori: «In queste settimane abbiamo accolto diverse novità di fascia alta, a cui abbiamo potuto offrire un servizio su misura. Parliamo, troviamo insieme le soluzioni migliori. E siamo sicuri che i ristoranti che sono arrivati in questa occasione resteranno: hanno compreso che il delivery è un'opportunità importante, se declinata secondo le proprie esigenze e il proprio stile».

CosaPorto - il nome è auto-esplicativo - nasce dall'esigenza di venire incontro a chi, invitato a un'occasione speciale, non sa cosa portare in regalo. In tre anni di vita, il servizio si è poi ampliato in modo significativo, mantenendo però questa ispirazione. Rispetto agli altri concorrenti, dunque, meno consegne di menù pronti o da rigenerare, e molta più offerta di alimentari confezionati di alta gamma. «Per questo - precisa Arese - abbiamo fatto nostra l'espressione "high quality delivery". Un posizionamento che in queste settimane ha portato realtà prestigiose della pasticceria, della gelateria e della ristorazione a contattarci. A loro abbiamo offerto un servizio personalizzato: i nostri fattorini consegnano sempre in auto, con imballaggi molto curati.

Sono diversi, infatti, i ristoratori che hanno avuto qualche problema nel loro rapporto con le piattaforme di delivery. Uno di loro è Marco Pucciotti, imprenditore romano con una decina di locali all'attivo, tra cui Santopalato, Sbanco, Eufrosino, Umami, Epiro, A Rota: «Ho esitato sul delivery, inizialmente: i miei locali sono luoghi di aggregazione, dove cibo e servizio sono una cosa sola. Con le pizzerie Sbanco e A Rota ho avuto subito un gran numero di ordini e lì sono iniziati i problemi. Abbiamo fatto sia consegne autogestite, sia con diverse piattaforme di delivery: dal 90% delle consegne fatte dai nostri corrieri avevamo riscontri positivi, contro il 50% nel secondo caso. Prodotti che arrivavano freddi, in pessime condizioni per il trasporto in bici o in scooter.

Per questo ho deciso di interrompere il rapporto con le piattaforme e di tenerle solo come opzione di emergenza».

Vasiliki Pierrakea, titolare di Vasiliki Kouzina, ristorante greco di meritato successo a Milano, racconta invece che sono stati gli stessi suoi clienti a scegliere il servizio di consegna autogestito: «Sono presente anche su Glovo, ma ho avuto pochissimi ordini da lì. Una delle cose più belle di questa esperienza è stato proprio sentire che i clienti volevano parlare con me, cercavano un dialogo. Voglio proseguire anche nei prossimi mesi, penso che questa proposta possa affiancarsi al lavoro che facciamo con il ristorante».

Le fa eco Eugenio Boer, anche lui milanese, che con il suo Bu:r ha messo in piedi un servizio di delivery dall'identità diversa

da quella del suo ristorante: «Io e Carlotta Perilli, maître e mia compagna, abbiamo pensato a una proposta da gastronomia classica, con qualche piccolo guizzo "nostro". È stata una splendida scoperta, anche per Carlotta, che ha effettuato tutte le consegne personalmente: un valore aggiunto importante, per noi e per i clienti».

Esperienze positive, che aiutano a comprendere come l'elemento umano sia cruciale in una declinazione del delivery adatta ai ristoratori di qualità. Ma la questione, come provano gli ultimi fatti di cronaca, non è solo limitata alla personalizzazione, al calore e alla precisione del servizio.

Nelle parole di Luca, il rider a cui abbiamo dato voce in apertura: «L'esperienza con una grande piattaforma internazionale mi sta rendendo sempre più critico rispetto a questo sistema. È come essere finiti in un videogame: devi interagire sempre con la app, se ti perdi una notifica, o peggio ancora se ti fai male e devi restare fermo qualche giorno, scendi in classifica e rischi di non poter più prenotare le fasce orarie in cui lavorerai, ti restano solo le sere nei weekend».

Il lavoro come premio da conquistare su un'app è una prospettiva di carattere distopico, ma ancora più cupo è il panorama delineato da un'indagine condotta dal Nucleo di Polizia Economico Finanziaria della Guardia di Finanza, che ha portato a fine maggio il Tribunale di Milano a disporre il commissariamento della società Uber Italy per caporalato. O meglio, per "interposizione fittizia di manodopera": fra Uber Eats e i rider si è infatti posta, secondo quanto emerso dalle indagini, la società Flash Road City. Sul decreto di commissariamento si legge che Uber, attraverso questa intermediazione, avrebbe sfruttato migranti provenienti da contesti di guerra, richiedenti asilo e persone in stato di bisogno ospitate in centri di accoglienza temporanei, pagandoli solo 3 Euro a consegna, indipendentemente dal giorno e dall'orario di lavoro. La multinazionale ha dichiarato che «Uber Eats ha messo la propria piattaforma a disposizione di utenti, ristoranti e corrieri negli ultimi 4 anni in Italia nel pieno rispetto di tutte le normative locali. Condanniamo ogni forma di caporalato attraverso i nostri servizi in Italia». La questione è diffusa e in continuo aggiornamento: le piattaforme di delivery si considerano semplici intermediari tra esercenti e corrieri, uno dei motivi per cui molti dei "ciclofattorini" hanno inizialmente lavorato senza i "dispositivi di protezione individuali" (mascherina, guanti, gel disinfettante) che le aziende dovrebbero fornire ai propri dipendenti (per forza, non sono inquadrati come tali). A Milano ci ha pensato il Comune a distribuirli, mentre per l'acquisto autonomo la Regione Lazio ha predisposto l'erogazione di un "bonus sicurezza". Dal 1 febbraio le piattaforme sono tenute ad assicurare i rider (una normativa del 2019 già prevedeva l'obbligo di copertura antinfortunistica, iscrizione alla gestione separata Inps e minimo salariale) e in alcuni casi (lo fa Deliveroo) le piattaforme hanno adottato fondi di supporto per i soggetti colpiti da Covid. Nel frattempo, anche i Carabinieri di Milano hanno avviato un'indagine sui rischi sanitari legati alle piattaforme di delivery. La storia non finisce qui. - *NICCOLÒ VECCHIA*

ADVERTORIAL SECTION

Monte Zovo, sostenibilità e attenzione bio dalla vigna al calice

Dalla tutela della biodiversità e dalla scelta di terroir e vitigni unici della famiglia **Cottini** nascono i vini biologici della collezione **Monte Zovo**.

Monte Zovo, azienda agricola di proprietà della famiglia Cottini, mette da sempre il rispetto e la tutela della biodiversità al centro della sua impresa. L'azienda, con sede a Caprino Veronese (Verona), è guidata da Diego Cottini, con la moglie Annalberta e i figli Mattia e Michele, e si presenta come una delle realtà vinicole più ecologiche d'Italia.

I vini Monte Zovo sono prodotti integralmente con uve della famiglia Cottini, proprietaria di 140 ettari di vigneti, distribuiti nelle tre denominazioni principali della provincia di Verona: Valpolicella, Garda e Lugana. La scelta dei territori è il fulcro intorno a cui ruota l'intera filosofia produttiva di Diego Cottini, che ha selezionato vigneti unici per posizione ed espressione del terroir. La maggior parte di essi si trova sopra ai 550 metri di altitudine per spingersi fino a 950 metri.

Il patrimonio di biodiversità, che la famiglia è stata in grado di aggregare, è quindi il suo valore più grande e viene tutelato ogni giorno attraverso l'uso di protocolli biologici e a basso impatto ambientale, una meticolosa attenzione in cantina, e il pieno rispetto della tradizione di famiglia, che ha radici ben salde e risale al 1925, quando Carlo Cottini fondò la prima azienda a Fumane, in Valpolicella.

Alla tradizione ed esperienza enologica acquisite negli anni, la famiglia Cottini ha saputo affiancare una forte carica di innovazione e ricerca. Monte Zovo è stata la prima azienda vitivinicola al mondo ad ottenere, nel 2013, la certificazione Biodiversity Friend, uno standard che certifica alti livelli di conservazione della biodiversità in agricoltura. La cantina, situata a Caprino Veronese e ristrutturata nel 1995, è ancora oggi tra le più ecologiche in Italia e si presenta come un luogo ideale dove accogliere visitatori e appassionati per esperienze dedicate al vino, alla terra, alla cultura enologica. Nel 2020 l'azienda ha vinto il premio al Concorso Internazionale Best of Wine Tourism per la categoria "Politiche Sostenibili nell'Enoturismo 2020".

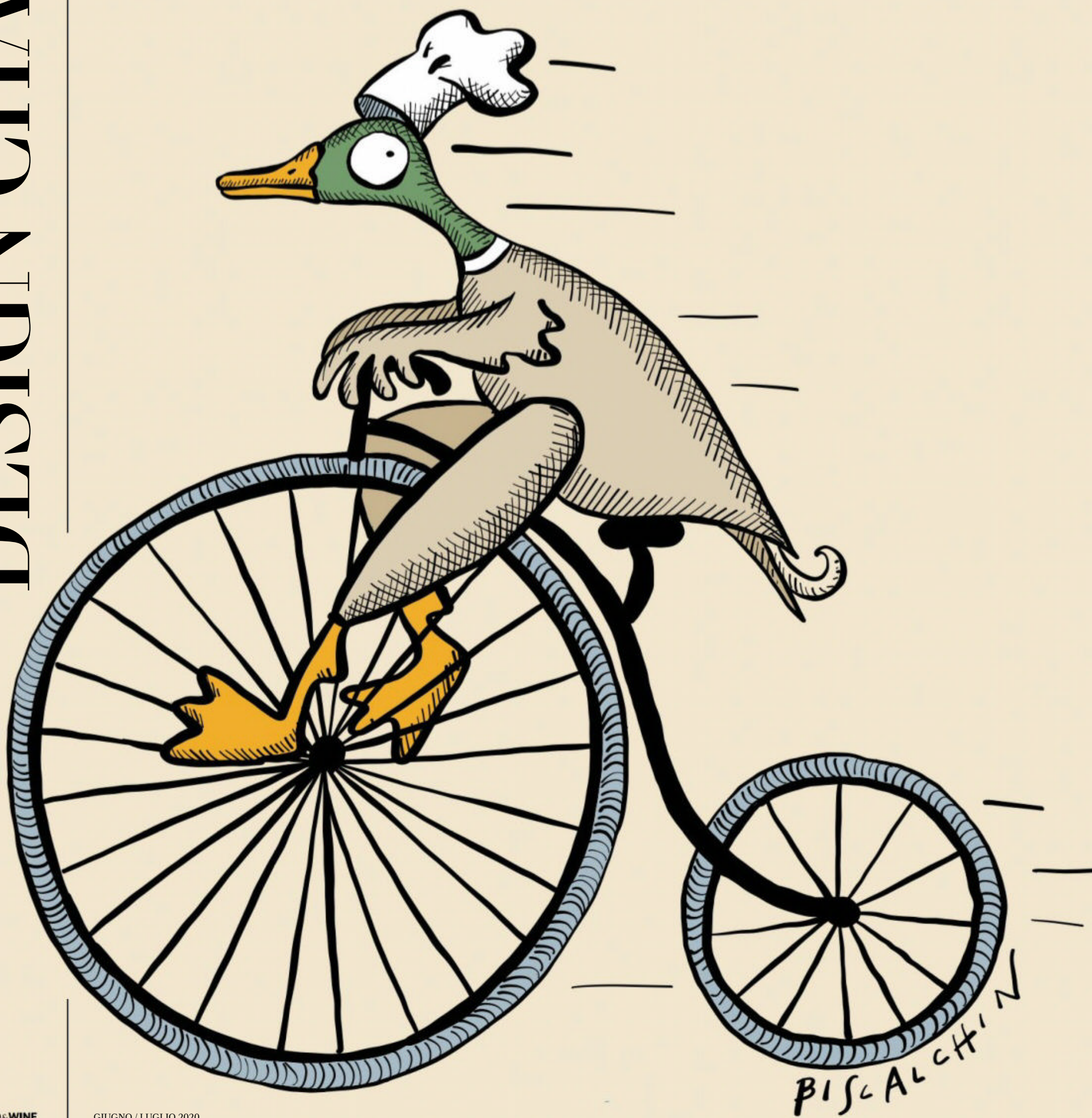
Tutto questo si ritrova appieno nei vini di punta di Monte Zovo, ognuno di essi espressione più completa del patrimonio aziendale: Calinverno, ottenuto da un appassimento a due fasi, la prima delle quali avviene in pianta, Amarone e Le Civaie Lugana. Da alcuni anni l'azienda si avvale della consulenza e competenza enologica di Riccardo Cotarella. Dopo un periodo di conversione della produzione, dal 2018 i vigneti della famiglia Cottini producono ufficialmente vini biologici. Proprio dai vigneti a conduzione biologica di uva Corvina e Corvinone e di Pinot Grigio, sono prodotti Phasianus e Wohlgemuth, le ultime novità della collezione Monte Zovo, disponibili anche nel nuovo e-commerce Monte Zovo, oltre che nell'enoteca aziendale. I due vini rimandano con i loro nomi rispettivamente al fagiano e alla fortezza austriaca presenti nella zona di Caprino Veronese. Phasianus e Wohlgemuth esprimono al meglio la ricchezza del territorio custodito e valorizzato dalla famiglia Cottini.

NELLE NOVITÀ PHASIANUS E WOHLGEMUTH TUTTA LA RICCHEZZA DEL TERRITORIO DELL'AZIENDA DI CAPRINO VERONESE

Dall'alto a sinistra in senso orario. La barricaia di Monte Zovo; una bottiglia di Phasianus; Diego Cottini e la famiglia al completo con la moglie Annalberta e i figli Mattia e Michele; il paesaggio vitato intorno a Caprino Veronese.

Azienda Agricola Monte Zovo
Località Zovo 23
37013 - Caprino Veronese (VR)
T + 39 045 6280157
montezovo.com

DESIGN CHALLENGE

L'abito fa il monaco. Identitario, funzionale, sicuro, "intelligente", il packaging alimentare destinato all'asporto e al delivery racconta una storia sempre più avvincente.

QUANDO IL CIBO trasformato viaggia (per un pranzo, una cena o uno snack da asporto o delivery), lo fa vestito di un pack che è sintesi di molte cose: identità, funzionalità e – mai prioritaria come in quest'ultimo periodo – sicurezza alimentare. Idealmente dovrebbe bastare un'occhiata alla box con il nostro hamburger o pollo arrosto, la nostra pizza o porzione di ravioli per capire format e spirito del locale dal quale abbiamo ordinato; sempre idealmente il modo in cui il cibo vi è organizzato dovrebbe proteggerlo dai traumi del trasporto (non solo meccanici, ma anche termici) e renderlo facilmente fruibile (anche riscaldabile e ri-assemblabile, se necessario). Progettazione e design del packaging alimentare erano già fonte di studio e sempre più cospicuo investimento, ma sicuramente il boom del delivery nei mesi di quarantena ha impartito al settore una marcia in più. Un esempio da manuale è quello di Aji, il marchio di cucina asiatica esclusivamente per asporto e delivery, lanciato a Milano da Claudio Liu (di Iyo e Iyo Aalto, premiato ai nostri Food&Wine Italia Awards per l'interior design, firmato da Maurizio Lai - che ha progettato anche Aji). Il packaging è stato progettato in modo da mantenere assetto, temperatura e fragranza durante il trasporto, con in più una base estraibile che riduce l'ingombro a tavola e consente un consumo più igienico delle portate. Un film in polipropilene biorientato rivestirà l'imballo esterno dei box impedendo la proliferazione dei batteri. Mentre i bauletti montati sugli scooter elettrici sono stati sostituiti da zaini per minimizzare le vibrazioni durante il trasporto sul pavé milanese. E in futuro sempre a Milano sarà costruita una "dark kitchen" dedicata solo alla distribuzione del cibo all'esterno della struttura. Ma torniamo al packaging, dirigendoci questa volta a Roma, dove Mario Sansone e Francesco Capuzzo Dolcetta di Marzapane poche settimane fa hanno lanciato "Marzanatra", «nata dall'idea di creare un oggetto del desiderio che fosse anche progetto di food delivery» - spiega Sansone. «L'idea è collegata alla nostra filosofia di cucina, ma è ispirata anche alla visione asiatica del design box per alimenti»: in questo senso è stata fondamentale la moglie di Sansone, Sunhee, pianista coreana. La box è stata progettata per trasportare un'unica portata, molto speciale: un intero servizio d'anatra per due persone. In questo caso il delivery porta a domicilio un mondo, una storia. Il disegno dell'anatra in biciclo, realizzato in esclusiva per il progetto da Gianluca Biscalchin, ha trovato posto su una box prodotta da Inpact, marchio che già fornisce FUD Bottega Sicula (è stato proprio il patron, Andrea Graziano, a consigliarlo a Sansone). «Io avevo realizzato un disegno preciso e poi ho scoperto che loro avevano una fustella già pronta, con le misure perfette: tutto cartone riciclato a uso alimentare e in più un filler argen-

GIÀ TERRENO DI PROGETTAZIONE SOFISTICATA, IL DESIGN DEI BOX ALIMENTARI NEI MESI DELLA QUARANTENA HA GUADAGNATO VISIBILITÀ E IMPORTANZA.

In apertura. Il disegno di Gianluca Biscalchin realizzato in esclusiva per la box "Marzanatra" di Marzapane. In alto. Uno schizzo dell'ormai iconico sacchetto del Pane di Niko Romito (courtesy NAIVE).

Dall'alto e in senso orario. La box della pizza di Berberé; la scatola per la colazione da asporto di Pane (courtesy NAIVE*); la box di Marzanatra; l'interno dei contenitori di Aji, con base estraibile; i sacchetti di Alt Stazione del Gusto (courtesy* NAIVE*).*

La declinazione del packaging e della brand identity di Aji, curata da Cacao Design (ph. Andrea Di Lorenzo).

tato che aiuta a mantenere la temperatura». La scatola presenta due livelli: su quello più basso si trovano il petto d'anatra e 4 contenitori con un intingolo di fondo d'anatra, vinaigrette e paté di fegatini, sopra due pagnotte con ripieno di stracotto d'anatra, una misticanza e fette di pane tostato. Il tutto accompagnato da un piccolo manifesto gastro-filosofico di Marzapane e da istruzioni per il servizio dell'anatra, illustrate con pastelli a cera (un'altra idea di Sunhee). Una sana ossessione per la box la condivide anche Matteo Aloe, co-fondatore (insieme al fratello Salvatore) del marchio di pizzerie Berberé. «Noi facciamo delivery dal 2017 e da allora ci misuriamo con il grande problema della temperatura e dell'umidità». Se la pizza nel piatto si raffredda,

C'È CHI SI CONCENTRA SUL RACCONTO E CHI PREFERISCE PUNTARE SULLA FRUIBILITÀ. VINCE CHI FA DEL PACKAGING L'ANELLO DI UNA CATENA CHE COMINCIA (O FINISCE) CON L'ESPERIENZA DEL LUOGO FISICO.

infatti, il cartone la porta a inumidirsi anzitempo. «anche se la nostra pizza, cuocendo più lentamente a 350 gradi, già regge meglio». Per le nuove box, al debutto in questi giorni, Aloe ha voluto un particolare foglio di cartone ondulato, inserito alla base della pizza. Un rimedio semplice ma sostanziale, «perché aiuta a veicolare il vapore attraverso i fori laterali: in questo modo la pizza si conserva più croccante più a lungo». Chiudiamo spostandoci da Roma all'Abruzzo, per la precisione a Castel di Sangro. Sull'asse Spazio Bar e Cucina-Pane-Alt, Niko Romito fa lezione (anche) di packaging. A partire dallo studio identitario (concepito in collaborazione con l'agenzia Naive, di Roma), che per Alt ha ripreso l'immaginario dei diner e motel americani, declinandolo con simboli e forme della segnaletica stradale e materiali di qualità ma non patinati, per richiamare i codici dell'offerta gastronomica. Per Pane, invece, la grafica si gioca sul concetto di equilibrio e di totem (rappresentati dalla "A"), nei colori della crosta e della mollica, con materiali spesso trasparenti, dove a farla da protagonista è la perfezione del prodotto. Tutti i pack naturalmente sono studiati per ottimizzare presentazione e tenuta del contenuto. E aspettate di vedere la nuova scatola del Pollo Fritto. Uno schianto. - *LAURA LAZZARONI*

A CASA TUA

a cura di
Gabriele Zanatta
Luca Iaccarino
Federico De Cesare Viola
Luciana Squadrilli

foto di
Laura La Monaca

MILANO, TORINO, ROMA.
L'esperienza di tre città con il delivery, "piano B" (momentaneo) della ristorazione.
Un'occasione per riflettere sugli scenari futuri.

PASSATA LA TEMPESTA DEL VIRUS, SULL'ASFALTO DI MILANO È RIMASTA TRACCIA EVIDENTE DI UN QUESITO: IL FOOD DELIVERY HA CHANCE DOPO L'EMERGENZA?

A destra. Il packaging per il delivery di Vòce di Aimo e Nadia.

È chiaro che sì. Ma non perché lo sostengono gli osservatori o i ristoratori. Lo esprimeva già prima un dato chiaro: nel 2019, il fatturato del particolare segmento era cresciuto del 56% sull'anno precedente (fonte Osservatorio e-commerce b2c del Politecnico di Milano). Cioè, mangiavamo sempre più fuori casa e, quand'anche stavamo sul divano, pretendevamo con desiderio crescente che fosse qualcuno là fuori a cucinare per noi. Il secondo impulso s'è impennato con le serrande abbassate del lockdown. Le pizze che cuocevano nei forni domestici non erano inferiori a quelle che i rider traghettavano sulle strade dell'apocalisse (ciclisti, peraltro, con ancora meno tutele, abbiamo scoperto dopo, giacché società come Deliveroo e Glovo avrebbero omesso di segnalare loro le insidie sanitarie delle missioni).
Il dato nuovo è che questi ragazzi non trasportavano più solo pizze e hamburger (i due generi insieme rappresentavano il 75% delle consegne) ma anche preparati "gourmet" dalla firma illustre. Non quanto avrebbero potuto, in verità, perché tanti cuochi, già provati economicamente, non hanno voluto piegarsi alla commissione media del 30% imposta su ogni consegna dalle piattaforme globali (che, purtroppo, si sono guardate bene dall'applicare sconti in una fase tanto drammatica). E allora si sono organizzati in proprio: nel plotone di deliveristi si scorgevano pasticcieri stellati o para-stellati col cestino pieno; patron in quattro frecce con foodkit stipati nei bagagliai; commis con guanti, mascherina e sacchetti di carta traboccanti coulis o insalate creative (ma spesso tanta, troppa plastica dentro) da rigenerare o ricomporre a domicilio, una bella consolazione per noi dilettanti ai domiciliari. Che ne sarà di queste pratiche di "Lego fine dining" a emergenza tramontata? È chiaro che tanti ristoranti, a regimi normali, smetteranno di consegnare (soprattutto quelle insegne aperte da poco, magari dopo lungo tribolare, per cui il delivery aveva significato ammortizzare un minimo le spese di start-up, tenere in esercizio giovani cuochi improvvisamente privati dell'adrenalina del servizio, far presenza).

Soluzione temporanea?

Terminato il divertissement, è chiaro per tutti, ristoratori e clienti, che i pur galattici Spaghetti con olio ed emulsione di bottarga dei ragazzi di 142 Restaurant, il Guacamole di piselli e cacioricotta di capra di Distreat o la Sovracoscia di pollo al forno di Bites hanno ben più senso se gustati seduti al ristorante. Perché "l'esperienza", cioè la somma di tutti gli elementi extra-gastronomici – l'accoglienza, la mise-en-place, la cucina a vista, lo storytelling, le luci, la filodiffusione -, non è mai stata così determinante come oggi. In più, a pieno regime sarà piuttosto complicato tenere due linee diversificate in cucina: servizio al tavolo e delivery/take away, due mestieri che differiscono profondamente nella modalità (e nei margini di guadagno). I ristoratori più virtuosi che continueranno lo faranno perché certi di garantire un gap contenuto tra le bontà servite e quelle consegnate. A Milano, l'esempio più felice viene forse dai ragazzi del Luogo di Aimo e Nadia: è possibile acquistare le preparazioni

VÓCE
AINO E NADIA
100% FATTO CON AMORE
VÓCE
AINO E NADIA

Hanno riscontrato grande successo le proposte che coniugano **piatto cucinato e "spesa"**, meglio se con i prodotti di **orto e cascina...**

degli Spaghetti al cipollotto e peperoncino o la Zuppa etrusca di Aimo Moroni – due piatti simbolo dell'alta cucina italiana da quasi mezzo secolo – e rigenerarli a casa con esiti commoventi, insieme ad altre delizie come i calamari dell'Adriatico in guazzetto o le monoporzioni di fine pasticceria. Particolare importante: il servizio di delivery/to go dei cuochi Alessandro Negrini e Fabio Pisani non salpa dalla bomboniera 2 stelle Michelin di via Montecuccoli ma dal loro bistrot Vòce, di piazza della Scala, più attrezzato a gestire traffici "sui generis".

C'è chi dice no

I quattro piani del Ristorante Cracco sono invece corazzati da Natale scorso per sostenere ampi traffici di e-commerce: dalla Galleria partono prodotti di bottega, vini limited-edition ma anche croissant, le celebri pizze e le mono-porzioni dalla pasticceria e dal bistrot. Nell'emergenza, è nato il delivery del "pranzo della domenica", un menù di 4 piatti buoni e ingegnerizzati per replicarsi bene altrove. Un progetto che continuerà: «L'importante è essere in grado di soddisfare le attese del cliente. Se non è possibile, non ha senso», chiarisce Carlo Cracco. «Noi siamo felici dei risultati e quindi lavoreremo per migliorarlo anche in condizioni normali». C'è poi chi apre spiragli, ma solo a metà, come Trippa, la trattoria cult di Pietro Caroli e Diego Rossi: «Faremo asporto ma non delivery», spiega il cuoco veronese, «perché è più semplice e meno costoso». Ma anche chi chiude drasticamente al genere, come Enrico Bartolini: «Ho grande stima per chi lo fa», ci racconta il cuoco che ha riacceso le 3 stelle Michelin a Milano, 26 anni dopo Gualtiero Marchesi, «ma per noi avrebbe voluto dire riorganizzare da zero un'attività complessa. I nostri piatti non sono mai stati pensati per essere stati trasportati». E nel futuro? «È una modalità che non mi attrae, né invidio chi lo fa con successo. Vorrei conservare valori artigianali, che decadrebbero se rinunciassi alla fragranza degli ingredienti o alla pulizia dei sapori. Il palato è la prima cosa, dice Aimo Moroni. Come lui, sono cresciuto in Toscana. Per me il massimo sarebbe avere un orto e cucinare le sue primizie nella casa davanti». Un concetto che ci offre l'assist per l'ultimo esempio, tra i più lodevoli in città. È il delivery super-green di Erba Brusca: oltre al menù di piatti da comporsi in casa (un esempio: la spalla di mora romagnola - di Zivieri - sfilacciata con tranci di polenta di mais bianco e cavolo nero marinato al dressing di Parmigiano, acciughe, semi di girasole e mele essiccate), Alice Delcourt e Danilo Ingannamorte continuano a recapitare cassette con 7 chili di ortaggi coltivati nel loro nuovo orto della periferia sud. Nei giorni in cui, anelavamo tutti alla natura dai balconi sospesi sull'asfalto, loro te ne portavano un pezzo a casa. - G.Z.

A sinistra. Anguilla kabayaki bento di Bentōteca.

LA LEZIONE ASIATICA

Un discorso speciale merita il delivery/asporto di specialità asiatiche a Milano che si conferma, anche in questo settore, la capitale di cucina internazionale d'Italia. Sushi, dim sum e altre specialità tipiche funzionano perché si prestano meglio di altre a essere trasportate.
È una questione di volumi contenuti, incidenza relativa delle temperature e facilità di fruizione a casa. Il campione della categoria qui è Aji (aji.mi.it), spin-off del blasonato Iyo. I patron Claudio Liu e Federico Zhu hanno fatto prove su prove prima di aprire, due anni fa. Oggetto dei test: il packaging più adatto (si veda l'approfondimento nella rubrica Design Challenge di questo mese) e le dotazioni dei motorini (zaini per minimizzare l'impatto del pavé sul cibo).
Nelle prime due settimane di maggio hanno fatto registrare 50% di consegne in più rispetto all'anno precedente (e tra pochi mesi sorgerà un secondo Aji al polo opposto della città). I gunkan e carpaccio di capasanta di Aji sono nella nostra top 10 di specialità asiatiche da asporto. Le altre? L'anguilla kabayaki bento della Bentoteca di Yoji Tokuyoshi (bentoteca.com); i sushi roll di foie gras di Basara (basaramilano.it); il ramen "Miso on re" di Casa Ramen Super (casaramensuper.com); lo stinco di maiale marinato nel sake di Ciotto (ciotto.it); l'anatra alla pechinese di Mu Dim Sum (mudimsum.it); l'anguilla laccata con riso e il katsu sando di Gastronomia Yamamoto (facebook.com/gastronomiayamamoto); l'uovo centenario e i noodles alla Chongqing de Il Gusto della Nebbia (ilgustodellanebbia.eatbu.com); il bento sake no teriyaki (salmone teryiaki) di Ichikawa (ichikawa.it); l'unagi sando (con cocktail) di Kanpai (kanpaimilano.it) .

TORINO HA FAMA DI "CITTÀ LABORATORIO", ESPRESSIONE CHE SI PRESTA A LETTURE ANTITETICHE.

Per i bendisposti, significa che è un habitat adatto all'innovazione; per gli scettici vuol dire che il capoluogo piemontese è la cavia per esperimenti che vanno poi a far fortuna altrove. Quel che è certo è che quella della Mole è una piazza in cui si elabora. E nei 74 giorni di ristoranti chiusi, i locali hanno provato a battere nuove strade. Anche quelle del delivery: le consegne oggi in Italia valgono quasi un miliardo, la ristorazione 86 (fonte FIPE 2019). C'è certamente spazio di crescita.

Il contesto

Per capire le consegne a Torino bisogna, almeno un poco, capire Torino. Primo tema: a differenza di Roma e Milano, nei ristoranti di Torino vanno soprattutto gli autoctoni. Secondo: a parte i paperoni con le ville in collina, i torinesi guadagnano poco: nel 2019 il PIL medio pro capite è stato di 27mila euro, contro i 49mila di Milano (dati Eurostat). Questo plasma l'offerta: pochi ristoranti fine dining (quando c'era l'Avvocato sì che c'erano i bistellati! Un nome su tutti: La Vecchia Lanterna di Armando Zanetti), leadership nella fascia bistronomie (ora però insidiata da Roma e Milano), qualità diffusa anche nelle piole (le trattorie tipiche). Sul fronte della domanda la clientela è affezionata, parsimoniosa ma esigente. Inquadrato il contesto, vediamo cosa s'è inventata a proposito di delivery la "città laboratorio."

Il delivery di quartiere

Nei giorni duri del lockdown hanno consegnato anche i big – a partire da Del Cambio e Casa Vicina – ma il fenomeno più interessante è stata la trattoria di quartiere che ha preso a portare i piatti caldi direttamente a casa: li consegna il titolare, a piedi, solo nel raggio di poche decine di metri. Niente rider, niente intermediari. Chiamiamolo delivery di prossimità. I bar l'hanno sempre fatto, il Covid ha convinto anche le osterie. Un esempio? Trattoria Bar Coco's, quartiere San Salvario, affacciata sul mercato di Piazza Madama Cristina, gestita da quattro fratelli. Qui non c'è bisogno di modelli di business sofisticati: le "milanesi" le consegnano direttamente i proprietari. Funziona. È una delle manifestazioni della cosiddetta "città policentrica", in cui la vita non è fondata sulla pulsazione periferia-centro, ma su quartieri in buona parte autosufficienti: scuola, negozi, servizi, aree verdi. E trattorie. Dopo decenni di riflessioni sul policentrismo, l'era post Covid ci spingerà davvero ad agire più localmente?

Il network dei ristoranti

Un altro esperimento interessante è quello avviato dall'agenzia To Be, una società che produce eventi e che da anni propone appuntamenti gourmet. Il loro format di maggior successo si chiama Degustando e prevede che una decina di cuochi preparino i propri finger in uno spazio "di pregio" (esempio: il Teatro Regio): grandi nomi, grandi volumi, piccoli prezzi. Ora tutto questo è in discussione. Così hanno varato Degustando at Home che è una formula originale: permette di comporre il menù con i piatti di diversi locali. Chi scrive, ad esempio, ha ordinato un unico box contenente piatti di Casa Vicina, Razzo, Garamond, Giudice, Clapsy. L'esperienza è interessante per più motivi.

A sinistra. La Farmer's Box e il Delivery Brusco (menù a domicilio) di Erba Brusca.

Primo: mette a sistema i ristoranti cittadini. Secondo: il modello di business prevede, sì, un accordo con il ristorante piuttosto standard (25% di fee), ma l'utilizzo come corrieri dei dipendenti stessi dell'agenzia, che integrano i viaggi con il resto del lavoro. Terzo: produce una riflessione. «Stiamo ragionando con i vari locali – racconta Edoardo Gatti, uno dei tre soci fondatori – per convincerli a varare una sezione gastronomia: in questi tempi, io credo che se un ristorante ha una linea per fare gli agnolotti, ha senso che ne produca di più per dedicarne una quota alla vendita a domicilio».

L'evoluzione delle dark kitchen

Carlo Alberto Danna è un innovatore nel mondo del delivery. Nel 2015 con altri soci avviò Fanceat, una start-up che portava a casa le cene gourmet dei grandi ristoranti stellati. L'azienda era così promettente che JustEat entrò nel capitale e li portò a Londra, per "accelerarli". Tuttavia, dopo due anni di attività, chiusero. Il motivo? Clienti soddisfatti, ma pochi. Allora Danna ha pensato: le consegne funzionano, ma in un altro segmento. Due anni fa ha varato Morsy che porta i pasti ai dipendenti di tante aziende torinesi durante la pausa pranzo, comprese Basic Net, Deltatre e Generali.

Fanceat consegnava 60 pasti al mese, Morsy 6mila. Quest'ultima startup va oltre la dark kitchen, gestisce tutto il processo: cucinano, fanno gli accordi commerciali, consegnano. Perché funziona? Perché per le aziende il costo del pasto è interamente deducibile, perché recapitano il freddo – che viene poi rigenerato nei microonde – quindi possono fare il giro senza che il vettore vada avanti e indietro. Con il Covid hanno fatto di necessità virtù: si sono accordati con alcune aziende per servire anche ai lavoratori in smart working, hanno affiancato ai pasti pronti la distribuzione di prodotti, così da sommare al servizio "cucina" quello "spesa". Permettetemi un'intrusione finale in prima persona. In tempi di pandemia ho provato 37 consegne a Torino, da quelle "stellate" al kebab. La prima cosa che voglio fare, è dire ciò che non ho amato: quelli magari buonissimi ma troppo complessi da preparare. Siamo chiari: nessuno ha voglia di lavorare né sporcare quando chiama un delivery, altrimenti cucinerebbe da sé o andrebbe fuori a cena (ora che si può).

La seconda, e più importante, è citare quelle che ho più amato: la "merenda sinoira" (antica consuetudine piemontese: una sorta di ricco aperitivo che diventa cena) de le Antiche Sere; i piatti coloratissimi e divertenti di Ded Gaci, che aveva varato il suo nuovo locale Insieme immediatamente prima del lockdown; i plin della famiglia Alciati; Madama Piola; Mare Nostrum; Nuovo Crocetta. Da questi nomi, si evince la formula che secondo me è la più efficace: i piatti da gastronomia, quelli che arrivano a casa prêt à manger. Ma perché usare il delivery per i piatti da gastronomia quando possiamo andare in gastronomia? La risposta deve essere: perché sono i migliori. La panna cotta de Le Antiche Sere è la migliore di Torino. Gli agnolotti di Lidia Alciati i migliori del Piemonte (e dunque del mondo). Ecco: il delivery di qualità funzionerà se potrà portarci a casa prodotti che è difficile trovare sul mercato. Infine, l'ultima considerazione, è che per avere un futuro il delivery di qualità deve potersi affrancare dalle piattaforme globali. Lo so che è una battaglia contro i mulini a vento, come dire che l'editoria deve poter fare a meno di Amazon, ma il cibo è diverso dai libri. In questa città ci sono esempi virtuosi: ad esempio la mini catena Japs!, che da anni porta sushi di buon livello a casa usando vettori propri. Ecco: se finalmente una riforma del lavoro consentirà di tutelare i fattorini come si deve, le consegne di alto profilo avranno un futuro. Altrimenti continueranno a essere recapitati solo cibi da poche lire, prodotti con poca cura, da gente pagata poco e consegnati da rider pagati ancora meno. - *L.I.*

... e anche le **trattorie di quartiere** con il titolare che fa le consegne; le **dark kitchen** che recapitano i pasti a chi è in smart working; le **box** con i piatti di ristoranti diversi.

Calamari dell'Adriatico in guazzetto di fagioli cannellini e pomodoro al profumo di maggiorana; in secondo piano, un dolce monoporzione (Vòce di Aimo e Nadia).

Il delivery di ristorazione funziona quando non implica una **finitura a casa** troppo complicata. Quello di **gastronomia** quando propone **prodotti eccellenti** ma difficili da trovare sul mercato.

Un esempio di Delivery Brusco di Erba Brusca: insalata di cavolo nero marinato al dressing di Parmigiano con acciughe, semi di girasole caramellati, mele essiccate; gazpacho alle rape rosse con yogurt al dragoncello e dukka; spalla di mora romagnola brasata 18 ore, polenta di mais bianco perla (Presidio Slow Food), kimchi di ravanelli e pak choi; lemon drizzle cake con timo al limone, fragole e ricotta montata. Il tutto accompagnato dalla focaccia a lievitazione naturale di Alice Delcourt.

MOLTI DEI PROGETTI DI CONSEGNA A DOMICILIO NATI A ROMA DURANTE LA PANDEMIA GUARDANO OLTRE, E SI STANNO TRASFORMANDO IN ATTIVITÀ NON EFFIMERE

Roma è talmente grande che ogni quartiere fa un po' città a sé. E questo – metteteci anche la disordinata viabilità urbana, la difficoltà del parcheggio, una buona dose di indolenza – fa sì che spesso, tranne che per i più curiosi o in presenza di forti motivazioni gastronomiche, anche le frequentazioni di ristoranti e pizzerie e ancor più la spesa alimentare siano "di prossimità". Certo, la "gita" – dentro o fuori porta – non è una rarità ma deve comunque valerne la pena. Tra le piccole gioie del periodo di isolamento, dunque, c'è stato il trionfo del delivery che ha permesso a molti di mangiare a casa propria i piatti di chef e locali non proprio a portata di mano (e a volte anche di budget, visto che in molti hanno non tanto abbassato i prezzi ma pensato a formule accessibili, per rendere più fruibile da ogni punto di vista la propria proposta). Il costo "aggiuntivo", purtroppo, in molti casi è stato di carattere etico e ambientale: non tutti hanno avuto l'attenzione e la lungimiranza di scegliere packaging compostabili e dunque a basso impatto, come quelli bellissimi di Marzapane (di cui parliamo nelle pagine di Design Challenge). In altri, l'obolo stava nella mancanza di praticità: una cena a domicilio (e non una spesa: c'è una grande differenza) deve essere facile e senza stress, oltre che buona. Ma se il tempo per prepararla è più lungo della cena stessa, vuol dire che il modello è contraddittorio. Alla fine dei conti, a stabilire il valore di un progetto è anche la sua durabilità. Ovvero la capacità di un delivery di sopravvivere e mantenere attrattività anche nella nuova normalità post Covid-19.

Il servizio a domicilio di Spazio Niko Romito Bar e Cucina a Roma, ad esempio, è andato ben oltre le aspettative, con punte di 70 polli fritti e 140 bombe salate al giorno, durante il lockdown: «In questi giorni ci prepariamo alla riapertura dei nostri locali – spiega Romito – ma vogliamo continuare con il delivery. Stiamo pensando di spostare la produzione dedicata in una dark kitchen a breve distanza da Spazio. E l'idea è di puntare anche sulla colazione, consegnando a casa il Pandolce con il gelato. La nostra forza sta anche nel packaging, con contenitori studiati per ogni prodotto in modo da far viaggiare e arrivare il cibo nelle condizioni migliori». Hanno guardato lontano anche Giuseppe Lo Iudice e Alessandro Miocchi di Retrobottega, tra i primi a reagire con intuito e ingegno all'emergenza, rimettendosi completamente in gioco: i loro box vegetali (che potevano contenere anche pasta fresca, carni e formaggi) sono stati dei veri e propri kit di sopravvivenza, tanto per i clienti quanto per i loro fornitori. Ora l'apprezzatissimo e puntuale servizio RetroDelivery organizzato in collaborazione con Roscioli si è evoluto su scala nazionale in un e-commerce (retrodelivery.it) dedicato alla spesa di qualità che include anche i food box con l'occorrente per ricreare i loro piatti migliori, come il Pollo confit con insalata di legumi.

Tra gli esempi di sinergia – che hanno visto collaborare tra loro diverse insegne "affini", ma anche e soprattutto ristoratori e fornitori ottimizzando la logistica e rendendo finalmente realtà la tanto decantata filiera corta – segnaliamo anche Il Tascapane. Il progetto è nato in maniera spontanea dal gruppo di piccole aziende artigiane e virtuose già riunite nella "Brigata Agricola" che ruota attorno a Gabriele

A destra. Udon sukiyaki di Bentōteca

A pieno regime per alcuni sarà complicato mantenere in cucina due linee - **servizio al tavolo e asporto** - così diverse nelle modalità. Ammesso che vogliano proseguire con l'esperimento.

Bonci e al suo Panificio e grazie al supporto logistico dell'attività di distribuzione "etica" del giovane Edoardo Cicchinelli ha consegnato ai romani frutta e verdura di stagione, uova e carni bio, formaggi e salumi eccellenti e ovviamente il pane di Bonci. E il servizio di DOL-Di Origine Laziale che oltre alla canonica selezione di prodotti di assoluta qualità (e anche in questo caso virtuosi a 360°) made in Lazio e ai pomodori "caporalato free" di Funky Tomato consegnava anche la strepitosa pasta fresca di Mauro Secondi.

In generale, hanno abbracciato con favore il delivery le insegne più pop, la cui proposta si presta meglio al consumo differito: dal pollo fritto di Legs (la nuova veste di Mazzo a Centocelle) ai piatti ad alto tasso comfort (le lasagne e la monumentale polpetta di coda alla vaccinara) di Sarah Cicolini, la one woman band di SantoPalato. Paradossale la situazione delle pizzerie capitoline: molti pizzaioli negli ultimi anni si erano finalmente affrancati dall'asporto rivendicando un profilo più alto per la pizza e così i romani sono rimasti temporaneamente orfani di alcune delle pizze più amate ma a colmare il vuoto ci hanno pensato i ristoranti, a cominciare da quelle (ottime) di Proloco Trastevere e di Chinappi (che continua a consegnare anche crudi di pesce strepitosi e sughi di mare squisiti con la conveniente formula "Connoi").

La ristorazione gourmet, davanti alla sfida di sottoporre la propria cucina allo stress test del trasporto, ha quasi sempre scelto di proporre una linea "alternativa", spesso con brand ad hoc. Turnè, ad esempio, è il progetto di food delivery firmato dallo Anthony Genovese e Matteo Zappile, chef e restaurant manager del Pagliaccio, con un menu di ispirazione orientale fatto di grandi materie prime e piatti godibilissimi come il Panturnè (cotoletta di pollo con pane panko, melanzane, mango, lattuga e ketchup di pomodoro e miso) o la Tataki di manzo con insalata di cetrioli, fagiolini e mirtilli. Mentre Carnal è il side project dello chef colombiano Roy Caceres (titolare in cucina da Metamorfosi) che unisce spirito sudamericano e materie prime italiane, partito prima in modalità "virtuale" e ora aperto anche con la sede fisica a Prati.

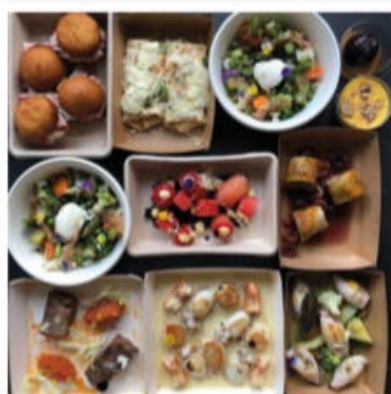
Soluzione perfetta – che abbiamo visto applicata anche da molti altri, ma per quel che ci riguarda è stato il primo che abbiamo provato – quella di Gianfranco Pascucci: consapevole della difficoltà di ricreare l'innovativa cucina di mare del ristorante di Fiumicino, ha ideato dei kit da assemblare per consegnare piatti più semplici (creati ad hoc, come le fettuccine di Kamut con stracotto al tonno rosso e pecorino, o tratti dal menu, come il fenomenale Panino da Spiaggia) ma in pieno "Pascucci style" da preparare a casa; e anche adesso che si può tornare a godere della cucina e del dehors di Pascucci al Porticciolo, il progetto va avanti a gonfie vele ed è pronto a superare i confini regionali.

Anche il lato dolce non è stato trascurato: molte le proposte per la prima colazione, dalle box d'autore di croissant e cornetti all'italiana di Casa Manfredi – che nel weekend ha spesso declinato l'offerta anche in chiave salata collaborando con altri ristoranti romani, da SantoPalato alla pizzeria 180grammi di Jacopo Mercuro – alle consegne di lievitati, torte e dolci monoporzione di Le Levain, che ha avviato un e-commerce dedicato. Mentre è all'insegna dello zucchero – moderato, e abbinato a contrasti e sapori freschi ed eleganti – la nuova costola di un ristorante aperto da un paio di anni e già molto amato. Parliamo di Zia Pasticceria Door to Door, progetto collaterale del ristorante di Antonio Ziantoni e Ida Proietti avviato con il braccio destro e pastry-chef Christian Marasca, che al momento consegna in delivery o asporto – dalla "secret door" in precedenza ingresso del personale (via Santini 7a) – squisiti dessert monoporzione come la tarte di lamponi o il famoso Tourbillon al frangipane, torte, biscotti, cake per la prima colazione ma pure gelati e pralinati, in box a tema o da comporre a piacere. - L.S. e F.D.C.V.

A destra. Katsu sando e onigiri con tonno e mayo e con umeboshi e anguilla (Gastronomia Yamamoto).

Delivery e box, così lontani così vicini

DURANTE IL LOCKDOWN il food delivery ha preso piede in tutte le città, tra ricerca di evasione gastronomica e comfort food tradizionale. Se a Bologna a farla da padroni sono stati soprattutto pizza e burger, a Cagliari Marina Ravarotto dal suo Chiaroscuro manda a casa, anche con i kit componibili, tipicità come filindeu e pane frattau. A Firenze, il Four Seasons Hotel – che all'Atrium Bar propone cocktail, pizze, sushi e alcuni piatti signature dello chef Vito Mollica a Il Palagio, il ristorante stellato per il momento attivo con un solo, esclusivo tavolo – consegna a domicilio il brunch della domenica con un menù settimanale. Tra le (poche, naturalmente) novità positive generate dalla pandemia, c'è anche quella di vedere avverarsi un piccolo sogno gourmet: avere i piatti dei propri locali preferiti – anche lontani – a casa (a scapito, tuttavia, della sostenibilità per via dell'inevitabile carbon footprint). Soprattutto in città più piccole o in provincia, infatti, molti hanno optato per la formula box, da spedire in tutta Italia e con le preparazioni da ultimare ai fornelli domestici. Riuscitissimo l'ImbutoBox, con cinque portate a sorpresa – ma in perfetto stile con la proposta "audace e romantica" di Cristiano Tomei – che arrivano a casa con spedizione refrigerata e le indicazioni per portarle in tavola, con pochissimo lavoro da fare ma con godimento (e divertimento) assicurato, a cominciare dalla Bistecca Primitiva. Da Modena, la Franceschetta 58 ha spedito fino a Milano – in date prestabilite – i box con i piatti pensati da Massimo Bottura come l'Emilia Burger o la torta sabbiosa. I fratelli Alajmo hanno creato In.gredienti at home, con la consegna di prodotti, vini, piatti e preparazioni di gastronomia o la spedizione dei box "I consigli di Max" per i diversi momenti della giornata. Mentre dalle Marche arriva Made in Senigallia, la "box emozionale" che ricrea l'esperienza gourmet della cittadina mettendo insieme sughi e salse, conserve di mare, pane di segale, biscotti, torte e amari firmati da Moreno Cedroni, Paolo Brunelli, Pandefrà e l'Enoteca Galli. Anche la pizza valica i confini regionali: dal Kit Cilentina – per ricreare a casa la "pizza cilentana" di Valentino Tafuri, con basi focaccia e condimenti made in Cilento – da 3Voglie a Battipaglia, al progetto I Tigli a Casa che porta in tutta Italia (Sardegna esclusa) basi precotte, ingredienti per la farcitura e i consigli di Simone Padoan per ottenere il perfetto risultato di gusto ed estetica delle sue pizze.

Come trasformare una crisi in un'opportunità: il caso Mannarino, da Milano all'Italia

Da sinistra. Le box In.gredienti spedite in tutta Italia, photo courtesy Alajmo; Un kit di 142 Restaurant a Milano, ph. Gabriele Zanatta. La cena a domicilio firmata da Ded Gaci di Insieme a Torino, ph. Luca Iaccarino; il kit per i plin al pesto di rucola di Retrobottega, consegnati da RetroDelivery, a Roma, ph. Andrea Di Lorenzo. In basso. Il variopinto assortimento di bombette pugliesi di Mannarino

«Possiamo dire, senza voler peccare di presunzione, che nel weekend della scorsa Pasqua la maggior parte della carne sulle tavole dei milanesi era nostra». Luca Ballabio, 26 anni, è uno dei tre giovanissimi - gli altri due sono i trentunenni Filippo Sironi e Gianmarco Venuto - artefici del progetto Il Mannarino. Durante il lockdown, questa macelleria di quartiere con cucina ispirata ai tipici format pugliesi – due le sedi a Milano, aperte a giugno e dicembre 2019: Piazza De Angeli 1 e via Carlo Tenca 12 - ha ripensato in tempi da record il suo modello di business, puntando sul delivery e l'e-commerce nazionale e convertendo i propri cuochi in macellai. Risultato: raddoppio di fatturato con 600mila euro solo ad aprile e picchi di oltre 1.500 consegne in tutta Italia (di cui circa 1.200 a Milano) nei weekend. Le cifre si sono ora attestate su un range di 500 al giorno e le previsioni di chiusura del 2020 sono di 6 milioni di euro. Le ragioni del successo? «Una forte community – conferma Ballabio – che si fida del brand. In un momento in cui gli ordini online e i supermercati erano al collasso abbiamo approfittato di un buco nel mercato garantendo un servizio efficiente. E resteremo competitivi perché offriamo un ottimo rapporto qualità-prezzo, poco al di sopra della gdo, in linea con le macellerie di quartiere». La filiera è super controllata, per ogni taglio sono stati scelti i migliori allevatori e distributori: il grosso viene dalla Puglia, ma il filetto dall'Irlanda, il controfiletto dall'Argentina, la lombata dalla Germania. I bestseller si confermano le bombette pugliesi e gli hamburger: «Che sono fatti interamente con 100% di pancia di scottona italiana 18 mesi. Lavoriamo quasi tutto all'interno dei nostri laboratori, facciamo moltissima ricerca e numerosi test prima di inserire una nuova referenza. Abbiamo unicità come la zampina di Sammichele e a breve inseriremo più carne bianca». A settembre Il Mannarino (nome mutuato dal coltello usato per tagliare la carne) inaugurerà un nuovo hub per implementare le lavorazioni e l'attività di delivery, in attesa di una terza sede nel Nord Italia e dello sviluppo del brand all'estero, con un occhio a Stati Uniti, Svizzera o Germania: «Il nostro obiettivo è di riuscire ad aprire 20 store entro il 2023».

Contatti utili

MILANO

142 RESTAURANT
142.restaurant

DISTREAT
distreat.it

BITES
bitesmilano.com

VÒCE DI AIMO E NADIA
voceaimoenadia.com/menu-delivery/

RISTORANTE CRACCO
shop.carlocracco.it

ERBA BRUSCA
erba-brusca.myshopify.com/

TORINO

DEL CAMBIO
delcambio.it

CASA VICINA
casavicina.com

TRATTORIA BAR COCO'S
degustandohome.it

INSIEME
ristoranteinsieme.it

MORSY
morsy.it

OSTERIA ANTICHE SERE
www.facebook.com/osteriaantichesere

MADAMA PIOLA
madamapiolatorino.it

MARE NOSTRUM
ristorantemarenostrum.it

NUOVO CROCETTA
011597789

JAPS!
japs.it

ROMA

CASA MANFREDI
casamanfredi.it

CARNAL
facebook.com/carnalroma/

CHINAPPI
chinappi.it

DOL – DI ORIGINE LAZIALE
dioriginelaziale.it

LE LEVAIN
lelevainroma.it

RETROBOTTEGA
retrodelivery.it

PASCUCCI AL PORTICCIOLO
pascuccialporticciolo.com

PROLOCO TRASTEVERE
prolocotrastevere.it

SANTOPALATO
facebook.com/santopalatoroma/

SPAZIO NIKO ROMITO
spazionikoromito.com

ZIA PASTICCERIA DOOR TO DOOR
ziarestaurant.com

IL TASCAPANE
iltascapane.com

TURNÈ
Turnefood.it

RESTO D'ITALIA

CHIAROSCURO
3479630924

IL PALAGIO DEL FOUR SEASONS FIRENZE
ilpalagioristorante.it

L'IMBUTO
limbuto.it

LA FRANCESCHETTA 58
franceschetta.it

ALAJMO
alajmo.it

MADE IN SENIGALLIA
morenocedroni.it/made-in-senigallia/

3VOGLIE
valentinotafuri.com

I TIGLI
pizzeriaitigli.it

CIBO ON THE ROAD

di **Giorgia Cannarella**

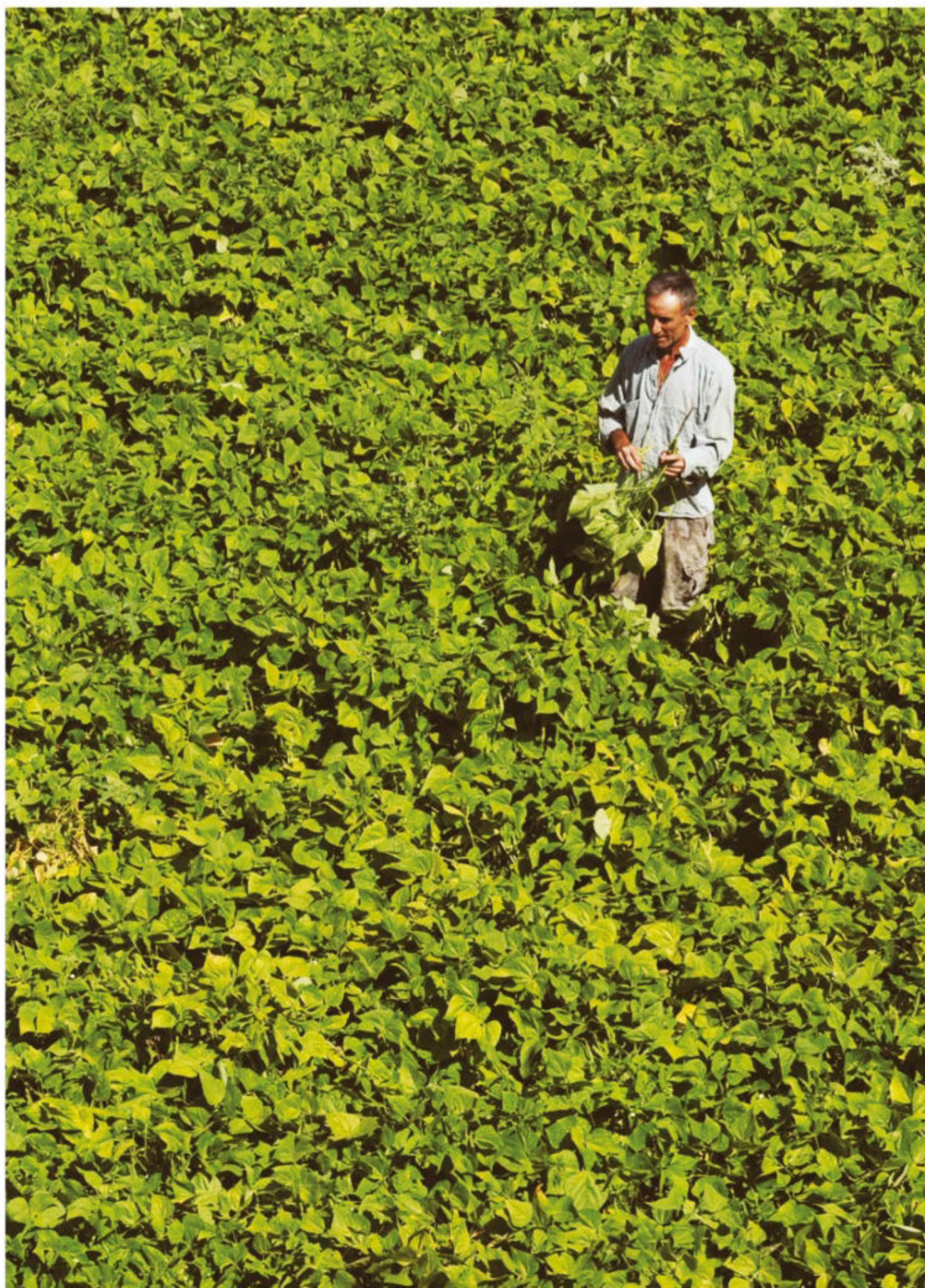
Come il made in Italy agroalimentare ha attraversato l'emergenza

IL SETTORE PRIMARIO È STATO UNO DEI PIÙ COLPITI DALLA BATOSTA SANITARIA E SOCIO-ECONOMICA DEL COVID

Secondo i dati Coldiretti a marzo 2020 la produzione agroalimentare è crollata di 1,5 miliardi - una riduzione del 6,5% rispetto all'anno precedente. Ristoranti chiusi; turismo pressoché scomparso (si parla di 81 milioni di presenze in meno solo nei primi 3 mesi del 2020); export in calo. Il reparto agroalimentare italiano è andato in sofferenza. Abbiamo visto tutti le file davanti ai supermercati, ma a quanto riportano diverse ricerche di mercato a salire sono stati i consumi di farine, panificati, pasta, dolci e vari generi di "comfort food" (nonché di alcolici) - non proprio frutta e verdura a chilometro zero, insomma. Da quando è cominciata la pandemia, in Italia il 57% delle aziende agricole ha registrato una diminuzione dell'attività.

Coldiretti e mercati contadini

L'organizzazione degli imprenditori agricoli italiani è sempre rimasta in prima linea nella gestione dell'emergenza. Lorenzo Bazzana, responsabile economico Coldiretti, inquadra per noi la situazione: «Abbiamo registrato un calo del 30-35% dei consumi del canale Horeca, quello che valorizza di più l'alta gamma: i tagli migliori della carne, i formaggi più costosi, l'ortofrutta più pregiato. Il problema è stato anche con l'export, perché perfino prima dell'inizio del lockdown l'agroalimentare made in Italy era stato colpito da richieste assurde di certificazioni di status virus-free». E non è solo un problema di mancate vendite: manca anche la forza motrice. «L'Italia utilizza 370mila lavoratori agricoli. Al momento, tra lockdown e limiti allo spostamento, ce ne mancano circa 200mila. E serve manodopera specializzata, non basta pensare di spostare i disoccupati di altri settori in quello primario. Anche perché quello delle campagne è un lavoro stagionale non indeterminato: quando questa stagione finisce non c'è modo di ricollocare le persone». Durante il lockdown le regioni hanno deciso autonomamente se permettere o meno l'apertura dei mercati e questo ha determinato un crollo del 61% nella spesa contadina. Con la Fase 2, però, anche i farmer's market hanno riaperto, compresi quelli della rete di Campagna Amica, circa 1.200 in tutta Italia. E la riapertura degli agriturismi è un ulteriore incentivo alla produzione: anche perché acquistare frutta, verdura, uova, miele, e altri prodotti freschi direttamente dalle mani di chi li ha prodotti senza ulteriori intermediari forse offre qualche garanzia sanitaria in più.

Alcuni mercati contadini hanno fatto di necessità virtù e si sono riorganizzati. È il caso del Mercato Ritrovato di Bologna, un mercato contadino che si teneva ogni sabato mattina nel bel cortile della Cineteca. Ci racconta il direttore Giorgio Pirazzoli: «A metà marzo tutti i mercati agricoli sono stati costretti a chiudere. Dopo il primo sabato di ferma noi siamo stati pronti a trovare uno sbocco alternativo. Il Mercato è diventato un sito di e-commerce: su spesa.mercatoritrovato.it abbiamo trovato posto a 30 aziende su circa 50 che potevano vendere direttamente. Si faceva l'ordine il martedì con consegna al sabato: la distribuzione convenzionale ha tempi molto più lunghi! All'inizio riuscivamo a esaurire solo 250 ordini per volta, poi ci siamo organizzati e siamo arrivati a circa 400. È stata difficile da gestire ma davvero soddisfacente, al punto che ora continuerà, anche con la riapertura. Un'occasione

Dall'alto e in senso orario. Momenti di vita contadina, catturati da Alberto Peroli e (foto in alto a destra) da The Recipe Hunters. In apertura. Una mietitrebbia al lavoro. Nelle pagine seguenti, dall'alto. Il Mercato Ritrovato di Bologna alla riapertura. Un allevamento bovino.

straordinaria ci ha portato a far fronte comune, e ci ha aiutato a coinvolgere un pubblico maggiore: il numero di iscritti alla nostra newsletter è raddoppiato».

L'orto a domicilio

Gli italiani, notoriamente poco digitalizzati e meno avvezzi alla spesa online rispetto agli altri paesi europei, hanno scoperto gli innumerevoli vantaggi dell'e-commerce. Che non sostituisce il contatto diretto con il produttore ma in alcuni casi permette comunque di riscoprire l'agricoltura di prossimità. Lo dimostra il boom di consumi di Cortilia, che con il motto "La campagna a casa tua" consegna a domicilio 2.500 prodotti artigianali da più di 200 produttori, scelti ad hoc o in box "alla cieca". «In base all'incremento del traffico online e su app, e ai trend di ricerca, stimiamo che la domanda sia potenzialmente decuplicata. Un picco repentino che ci ha costretto a contenere gli accessi e che, soprattutto in una prima fase, ha saturato la capacità del magazzino e in parte anche quella della flotta per la consegna a domicilio», ci racconta Marco Porcaro, CEO di Cortilia. «Per quanto riguarda i cambiamenti relativi al basket di acquisti, è difficile paragonare i consumi pre-emergenza con quelli attuali, perché abbiamo solo prodotti stagionali che variano molto spesso. Rispetto all'anno scorso non abbiamo notato grandi differenze, in primavera continuano a piacere fragole e primizie. Se però normalmente la domanda è molto focalizzata sul prodotto fresco, in questa fase abbiamo riscontrato un incremento sui prodotti da dispensa, come farine e lievito, oltre che sull'ortofrutta». Il servizio è attivo solo in alcune provincie di Lombardia, Piemonte ed Emilia-Romagna, ma questa particolare situazione ha spinto l'azienda a velocizzare l'incremento della capacità produttiva.

In tutta Italia stanno aumentando le realtà che consegnano le "cassette" di frutta e verdura fresca, spesso bio, da produttori agricoli limitrofi: consegne una tantum o veri e propri abbonamenti per assicurarsi di rispettare la stagionalità e sostenere realtà locali. A Milano, Torino, Genova, Novi Ligure e Alessandria c'è portaNatura, con l'opzione di comprare prodotti come farina, legumi o pasta sfusi, in contenitori in vetro da restituire o riutilizzare; a Bologna c'è Local To You, che raggruppa tre cooperative sociali che lavorano con persone svantaggiate in percorsi educativi e di riscatto sociale. Così la spesa diventa un momento di scoperta di aziende virtuose del proprio territorio.

Latte e carne

Altri prodotti "simbolo" del made in Italy dimostrano che gli italiani hanno continuato a comprare locale. Ci racconta Nicola Bertinelli del Consorzio Parmigiano Reggiano: «Stavamo già vivendo un aumento importante delle vendite che è proseguito anche durante il lockdown. A febbraio +26%, marzo +35%, aprile +18%. Nei primi mesi del 2020 c'è stato un aumento del 4% nel mercato dei formaggi duri. Non ce lo spieghiamo considerando la chiusura dei ristoranti. Forse in molti locali dove sul menù scrivono "Parmigiano Reggiano" servono altro? Ci spieghiamo l'aumento pensando che gli italiani si sono spostati sulle coccole, sui prodotti di marca, con un effetto "magazzino".

Ora ovviamente ci chiediamo: la ristorazione ripartirà, ma come? Il problema sarà anche per la ristorazione italiana fuori dai confini: gli Stati Uniti rappresentano il nostro secondo mercato estero. Diciamo che nei primi quattro mesi dell'anno il segno delle vendite era positivo, nei secondi mesi dell'anno ci aspettiamo un segno negativo. Ma non siamo preoccupati. Gli italiani ci

vogliono molto bene: l’abbiamo già visto con il terremoto del 2012».

Secondo il rapporto ISMEA “Emergenza Coronavirus, cosa succede a latte e carne?” la chiusura del canale Horeca ha avuto un forte impatto sul settore, specialmente sulle vendite dei caseifici molto legati alla ristorazione, e al collocamento di prodotti come i formaggi freschi e il latte fresco per la chiusura di bar, pasticcerie, gelaterie. Anche nel caso delle carni i problemi maggiori sono stati per i tagli e le tipologie per cui l’Horeca era il canale prevalente di distribuzione. Un calo delle vendite che si è accompagnato a problemi di gestione delle stalle (ad esempio l’80% dei nostri vitelli da ingrasso proviene dalla Francia). In realtà alcuni trend positivi ci sono stati: il consumo di salumi e affettati è cresciuto del 17%, anche se non tutti sono prodotti italiani (il nostro non è l’unico paese ad avere registrato problemi con l’industria della carne. Negli Stati Uniti, ad esempio, gli allevatori si sono trovati costretti a sopprimere i suini perché i macelli e le fabbriche della fiorente industria della carne lavorata americana stavano chiudendo).

Oltre alla retorica, quali prospettive?

La retorica dell’emergenza Coronavirus come opportunità e del “Ne usciremo migliori” è, appunto, solo retorica. Ma c’è da sperare che qualche buona abitudine adottata in questo periodo rimanga. Francesco Sottile dell’esecutivo nazionale di Slow Food ci ha raccontato che iniziative ha attuato l’associazione: «Dall’inizio dell’emergenza ci siamo subito resi conto di una cosa: era la grande distribuzione a farla da padrone, mentre il mondo dei produttori a cui ci riferiamo era andato in affanno; c’è stata una fortissima contrazione dei prodotti agricoli di prossimità, la gente è andata a fare la spesa online, le strutture agrituristiche hanno chiuso». Come si è mossa Slow Food? Prima di tutto la piattaforma web e app “Slow Food In Tasca” è stata estesa anche ai non soci. Ogni regione ha poi sviluppato le proprie iniziative per aiutare i produttori a consegnare a domicilio. E infine sono state raccolte oltre 6.500 firme con l’appello “Ripartiamo Dalla Terra” dove i Cuochi dell’Alleanza, che nei loro ristoranti utilizzano prodotti Slow Food, hanno ricordato l’importanza del “lavoro quotidiano di contadini, allevatori, casari, viticoltori e artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali”, sollecitando il governo a sostenerli.

Con il ritorno ai ristoranti, c’è da sperare che si privilegino cuochi che lavorano con aziende locali. O che, anche quando fuori dai supermercati non ci saranno più code chilometriche e si potrà uscire tranquillamente, si continui a comprare la cassetta del contadino, da ricevere a casa o ritirare al mercato. Non per un idealistico ritorno a una vita lenta e romantica, ma perché lo strano tempo dilatato di questi mesi ci ha dato l’opportunità di scoprire le realtà locali, riflettendo sull’importanza di fare una spesa ragionata, consapevole e sostenibile, anche sfruttando gli strumenti digitali a nostra disposizione. Magari privarcene per molto tempo ci ha fatto capire che privilegio sia poter passare il weekend in un agriturismo o stringere la mano a un produttore al mercato.

I due mesi di lockdown hanno reso più evidenti le problematiche di una nicchia particolare del lavoro sommerso: quella dei braccianti. Il blocco della circolazione ha impedito alla manodopera straniera di arrivare, o di muoversi da un campo all’altro, e i lavoratori già presenti sul territorio non avevano garanzie sanitarie. Il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari Teresa Bellanova è riuscita a ottenere la sanatoria per regolarizzare circa 200mila braccianti coprendo sia i lavoratori - italiani e stranieri - con permesso, sia quelli senza permesso, almeno per sei mesi. Prima dell’ufficializzazione del provvedimento avevamo sentito Patrick Konde del Coordinamento Lavoratori Agricoli USB, che ha fortemente criticato la sanatoria, chiedendo maggiori diritti. «In questo momento occuparsi dei braccianti non è solo una questione lavorativa. È una questione di umanità. Di salvare la vita delle persone. Come puoi dire “Stai a casa” a chi una casa non ce l’ha? Come fanno, se non sono iscritti all’anagrafe, ad avere un medico di base? La frutta arriva sulle nostre tavole e non sappiamo chi la raccoglie. Come il rider con la pizza: vedi solo il cibo e non quello che c’è dietro. Non ti viene in mente la sofferenza di chi è sfruttato e guadagna poco. Non percepisci il dolore dietro gli spaghetti al pomodoro. Inoltre, soprattutto al Sud, la gestione è in mano alla criminalità organizzata. Per i braccianti è molto difficile organizzare un percorso di rivendicazione dei diritti: per loro non ci sono centri di impiego o un ispettorato del lavoro. E la colpa è soprattutto della grande distribuzione che sfrutta tutto il settore agricolo».

All'ombra della pergola: l'ospitalità toscana secondo Ruffino

Nella tenuta di Poggio Casciano, la storica azienda vitivinicola inaugura la stagione estiva del suo Agriresort e della Locanda Le Tre Rane, tra le colline del Chianti.

SIN DAL 1877, anno in cui i due cugini Ilario e Leopoldo cominciarono a produrre vini in Toscana, Ruffino ha legato il proprio nome e la propria identità a quella del territorio chiantigiano – tra sei tenute disseminate in regione e il cuore produttivo nella storica sede di Pontassieve, più altre due tenute in Veneto – e ai suoi nobili Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Supertuscan. E anche a valori d'innovazione, biodiversità e sostenibilità e a un'ospitalità autentica, tipicamente toscana, che offre indimenticabili soggiorni nella campagna di Bagno a Ripoli. Lo scenario è quello, incantevole, della tenuta di **Poggio Casciano**, a breve distanza da Firenze. Qui, circondato da un curato giardino all'italiana, si trova l'**Agriresort Tenute Ruffino** con una bella piscina a sfioro e sette eleganti camere affacciate sulle colline vitate del Chianti. E se il wineshop consente di far scorta di bottiglie a corredo di visite guidate e degustazioni, la **Locanda Le Tre Rane - Ruffino** – inaugurata lo scorso autunno riprendendo l'insegna che, secondo la leggenda, sarebbe stata creata da Leonardo da Vinci e Botticelli – completa l'esperienza immersiva grazie alla cucina del cuoco chiantigiano Stefano Frassineti. Dagli arredi essenziali al menù ispirato alla tradizione regionale ma soprattutto ai prodotti del territorio e alle stagioni, tutto qui racconta una Toscana schietta, identitaria ma contemporanea: dalle polpette

al lampredotto in zimino, dai risotti sempre diversi al baccalà alla livornese; senza dimenticare di affiancare al buono e al bello i valori di responsabilità sociale e convivialità che non sono venuti meno neanche durante il lockdown, grazie all'attività di delivery locale. È ora il momento di tornare a Poggio Casciano, godendosi l'incanto di questa dimora di campagna e il nuovo spazio all'aperto della Locanda, sotto alla pergola in ferro battuto - circondata da agrumi, piante aromatiche e rose – che permette di organizzare pranzi, aperitivi e cene all'aperto in una magica atmosfera e in totale sicurezza. In attesa dell'ultima novità dell'estate: l'inaugurazione della **Bottega de Le Tre Rane**, dove acquistare o far merenda con formaggi e salumi locali e pane fatto in casa.

La piscina a sfioro, affacciata sulle colline vitate del Chianti, dell'Agriresort Tenute Ruffino. In alto. La sala della Locanda Le Tre Rane - Ruffino.

AQUA DI VENUS: IL ROSÉ NATO SULLA COSTA TIRRENICA CON TUTTO IL CARATTERE DELLA MAREMMA TOSCANA

Un tributo alla bellezza e alla Nascita di Venere di Botticelli, capolavoro del Rinascimento italiano commissionato dalla corte di Lorenzo il Magnifico e completato nel 1485. Aqua di Venus è il nuovo rosé di Ruffino nato sulla costa toscana, da vigneti a pochi chilometri dal mare (e con una perfetta esposizione) che respirano la brezza del Tirreno. Affonda le sue radici in Maremma, in terreni ricchi e argillosi, e viene prodotto in quantità limitate da un blend di Syrah, Sangiovese e Pinot Grigio. Un vino di grande freschezza e delicatezza aromatica, dal colore rosa tenue, ispirato allo stile provenzale: al naso spiccano profumi floreali e di macchia mediterranea, il palato è vibrante, con note di ciliegia, agrumi e spezie. L'etichetta - con un fiore stilizzato che forma un giardino all'italiana visto dall'alto - è un ulteriore richiamo alla bellezza.

Locanda Le Tre Rane - Ruffino Via Poggio al Mandorlo 1 - Bagno a Ripoli (FI)
ruffino.com | **info** hospitality@ruffino.it
@ruffinowines.it | @LeTreRaneRuffino
@ruffinowines | @latoscanadiruffino | @letreraneruffino

YO SOY TIJUANERA

DIARIO DI VIAGGIO ATTRAVERSO IL CONFINE MESSICO-STATI UNITI IN COMPAGNIA DI UNA CHEF CHE LO CONOSCE COME LE SUE TASCHE—CLAUDETTE ZEPEDA

DI
JORDANA ROTHMAN

RITRATTO DI
TAWNI BANNISTER

FOTOGRAFIE DEI PIATTI DI
GREG DUPREE

SONO ANELLI LUNGHI E SOTTILI, BOLLENTI, RACCOLTI IN UN SACCHETTO DI CARTA MARRONE MACCHIATO D'OLIO, RICOPERTI DI ZUCCHERO CHE LUCCICA ALLA LUCE DEL SOLE DEL TARDO POMERIGGIO.

LA CHEF CLAUDETTE ZEPEDA passa una banconota al venditore ambulante dal finestrino della sua auto e ne riceve in cambio un churro, avvolto in una nuvoletta profumata di cannella. «I churros della frontiera sono i migliori», afferma lei. «Hanno una consistenza speciale». Siamo a Tijuana, in Messico, a poche centinaia di metri dal San Ysidro Land Port of Entry, uno dei valichi di frontiera più trafficati del mondo. Per centinaia di migliaia dei 4,9 milioni di persone che vivono nella zona di San Diego-Tijuana in entrambi i paesi, attraversare il confine tra Stati Uniti e Messico - per lavoro, per visitare la famiglia, per fare una commissione - fa parte della vita quotidiana. Ma siamo nel luglio 2019 e l'atmosfera è tesa per il fatto che negli ultimi 10 mesi, dopo essere stati arrestati, almeno sei bambini sono morti durante la loro detenzione da parte della polizia di frontiera degli Stati Uniti. Ad aggravare una situazione già critica, appena un giorno prima un cittadino americano di 18 anni era stato rilasciato da un centro di detenzione per l'immigrazione e le dogane del Texas, dopo 23 giorni di fermo illegale. Aveva perso 26 chili e non si era potuto lavare per oltre tre settimane. La paura nell'aria è una presenza tangibile quanto i venditori ambulanti che scorrazzano tra le lunghe file di auto ferme nel traffico. Ma, per Zepeda, quel passaggio è un'abitudine molto radicata, un'azione quotidiana che ha sempre fatto parte della sua vita. «Al liceo, saltavamo la scuola e venivamo a TJ. Era come un dosso stradale, per noi, non un confine», racconta la chef.

Zepeda è nata a San Diego: sua madre ha attraversato il confine dal Messico due settimane prima che sua figlia nascesse per essere certa che avrebbe avuto cittadinanza americana. Alcuni giorni dopo la sua nascita, le due sono tornate a Tijuana, dove Zepeda ha trascorso la sua infanzia, imparando l'inglese da Sesame Street e dalle repliche di The French Chef di Julia Child. Negli anni 90 la famiglia si è poi trasferita a San Diego, dove Zepeda vive ancora oggi. Il suo rapporto con entrambe le città è rimasto molto fluido. Si reca ogni settimana a Tijuana per fare acquisti: formaggi messicani impossibili da trovare negli Stati Uniti, bottiglie di acidulo sciroppo di chamoy all'ibisco, per insaporire la sua vinaigrette, e cassette di callo de hacha - le capesante dolci a mezzaluna tipiche del mare di Cortez che si gonfiano a tal punto nell'aguachile da sembrare sempre sul punto di scoppiare, tra schizzi inebrianti di tomatillo e lime. Io la sto accompagnando in uno di questi viaggi verso sud, sull'Interstate 5, fino al Mercado Hidalgo, il cuore pulsante, dice Zepeda, di Tijuana. Prima di fare acquisti dobbiamo visitare Tacos Fitos, una leggendaria bancarella di birria (un tipico stufato di carne) ai margini del mercato, dove ammiriamo un taquero immergere tortillas in un grasso cremisi, pieno zeppo di peperoncino, scottarle sulla piastra e arrotolarle intorno a un ripieno di carne sminuzzata. Mangiamo i tacos birria sorseggiando del brodo, mentre Zepeda si tuffa nei ricordi della sua epopea personale, gli inizi e le difficoltà del viaggio che l'ha portata in cucina. Il suo percorso professionale è cominciato a San Diego, in particolare da Javier Plascencia a Bracero e da Gavin Kaysen a El Bizcocho. Ha partecipato a Top Chef Mexico, che descrive come una delle esperienze più importanti della sua vita; non si può dire lo stesso, invece, della sua comparsa nella stagione 15 della versione americana di quel programma. «Ero solo la messicana arrabbiata», dice di quest'ultima esperienza, ma la visibilità l'ha aiutata ad aprire il suo ristorante, El Jardín, nella Liberty Station di San Diego (progetto che ha abbandonato nell'estate del 2019. Il suo prossimo ristorante doveva aprire il prossimo inverno, ma la data è da confermare alla luce dell'emergenza globale).

Nel suo racconto, Zepeda assume spesso il ruolo della madre amorevole, impegnata a riparare, nel corso della sua vita, un trauma generazionale: «In quanto donne noi portiamo nel nostro grembo il peso, il dolore e la sofferenza dei nostri antenati», dice, parlando della sua esperienza di madre single di due figli prima dei 21 anni, o ricordando sua nonna che conosceva, racconta, letteralmente due frasi in inglese: «Good» e «I love you, too». Poco dopo, però, cambia tono: «Ci sono dei ponti che non ho nessun problema a tagliare», dice ricordando un collega particolarmente sgradevole o le volte in cui è stata scavalcata, dimenticata o denigrata. Mi appare sempre più evidente che la personalità di Zepeda si esprima attraverso un continuo dualismo: madre e militante, compassionevole e daura, protettrice e vendicatrice. Fa parte del suo fascino.

Al Mercado Hidalgo ci facciamo strada tra le sue 80 o più bancarelle, fermandoci a tastare baccelli di tamarindo fresco, a comprare pinoli rosa e formaggio artigianale e piccoli peperoncini chiltepín, e per guardare i venditori impegnati a perdere la loro infinita battaglia contro le api che sciamano su pile di coni di piloncillo (zucchero grezzo). Scegliamo i migliori datteri, ananas e mango canditi e andiamo a caccia di nopales (pale di cactus) e chayote, una zucca che sembra il figlio adolescente e brufoloso di un avocado e una pera Bartlett. Riponiamo il tutto nel bagagliaio dell'auto e ci spingiamo ancor più nel profondo di TJ.

Il fatto che la Caesar salad non sia stata inventata in Italia ma nel ristorante di un hotel di Tijuana, negli anni 20, è un fatto divertente

I churros allo zucchero e cannella con salsa di caramello di Zepeda sono un inno ai sapori di Tijuana (ricetta a pag. 90).

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: THOM DRIVER; HAIR AND MAKEUP STYLING: ELIZABETH ROOT

«I CHILAQUILES CHE PREPARO OGGI SONO ESATTAMENTE COME QUELLI CHE MANGIAVAMO DA BAMBINI. I TOTOPOS [PATATINE DI MAIS] DEVONO ESSERE MOLTO CROCCANTI».
— CLAUDETTE ZEPEDA

e sufficientemente documentato, quindi ci fermiamo nel suo luogo natale, in Avenida Revolución per renderle omaggio. Viene preparata direttamente al tavolo con tuorlo d'uovo, salsa Worcestershire e senape Grey Poupon - un ingrediente fondamentale, spiega Zepeda - e lunghe foglie di lattuga romana. Mentre ci allontaniamo dall'Hotel Caesar, passiamo davanti a un locale chiamato Adelita e Zepeda fa schioccare la lingua. «Adelita è il nome delle donne soldato che hanno partecipato alla rivoluzione messicana», racconta. È una storia gloriosa di donne coraggiose, le cui eroiche gesta vivono in molti corridos, ballate popolari messicane. «Eppure a Tijuana», dice Zepeda, indicando il bar, «Adelita è un bordello».

Valorizzare, se non addirittura riabilitare, il ruolo spirituale e la figura della donna messicana è uno degli obiettivi che stanno alla base del lavoro di Zepeda. Prima che lei se ne andasse da El Jardín, il ristorante era portatore di questo messaggio in ogni suo elemento: i molti riferimenti del menù alle antenate di Zepeda, le guardiane e ministre, letterali e simboliche, della cultura messicana; i tessuti prodotti dalle artigiane di Oaxaca; i bagni riforniti di assorbenti di Cora, un'azienda che offre una gamma di prodotti gratuiti, oltre a un programma di educazione sessuale per le donne dei paesi in via di sviluppo.

«Le donne sono il magico motore del Messico. Sono la fonte del potere», mi dice Zepeda da Erizo, una cevichería nel quartiere Chapultepec di Tijuana. Mangiamo aguachile preparato con callo de hacha - dei molluschi chiamati così per il loro guscio a forma di testa d'ascia - e beviamo un gustoso e ruvido Pet Mex a etichetta Bichi, un nuovo prodotto della zona di Tecate, protagonista del movimento del vino naturale messicano. La società è di proprietà di Jair Téllez, uno dei più importanti chef della valle di Guadalupe, che la gestisce con suo fratello e sua madre. Ma, dice Zepeda, c'è anche Natalia Badan, «la Alice Waters della zona», figlia di immigrati europei che da decenni coltiva uva da vino nella valle di Guadalupe ed è stata tra i primi a promuovere una migliore gestione del territorio nella regione. E questo è un tema ricorrente di Zepeda: dietro ogni suo racconto c'è una donna di cui lei scommette la gente si è dimenticata. Usciamo dalla città, torniamo verso il confine, verso quei churros, infilando una corsia meno trafficata solo per scoprire che ci riporterà indietro nel centro della città. Riprovando a trovare la via verso gli Stati Uniti, sfrecciamo sul Paseo de los Héroes, passando davanti ai monumenti del generale messicano Ignacio Zaragoza, di Cuauhtémoc, l'ultimo imperatore azteco, di Abraham Lincoln (che è stato un grande amico del Messico e ha sostenuto la politica progressista di Benito Juárez).

Ma Zepeda non frena per nessuno di loro. Il suo monumento preferito è poco lontano, sul Paseo del Centenario: Diana Cazadora, la dea della caccia, protettrice delle madri e dei bambini. È tutta muscoli e capelli lunghi, con l'arco teso, la faretra piena. È pronta a scoccare la prossima freccia.

A SINISTRA: I Chilaquiles Rojos di Zepeda (ricetta a pag.90) SOPRA: Zepeda da Tacos El Gordo a San Diego

«I TACOS BIRRIA MI RICORDANO LA MIA INFANZIA. RICORDO MIA MAMMA CHE FACEVA BIRRIA PER TUTTO IL GIORNO, E CHE DOVEVO ASPETTARE FINO AL GIORNO DOPO PER ASSAGGIARLI» — CLAUDETTE ZEPEDA

TACOS BIRRIA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 8 ORE E 55 MINUTI
DOSI PER: 16 TACOS

Le tortilla vengono immerse in un brodo saporito, cotte alla piastra, poi arrotolate intorno a un ripieno di carne stufata e servite con il brodo a parte. La combinazione di due tagli di carne, il tenero reale e le gustose costine, è la più equilibrata per sapore e consistenza. Se ne avete il tempo, preparate la salsa birria il giorno prima di servirla: il sapore della carne brasata migliora se la lasciate riposare.

1 bistecca da 900 g di reale di manzo
900 g di biancostato di manzo
Sale
Adobo (segue ricetta)
2 litri di acqua
150 g di cipolla tritata
20 g di coriandolo fresco tritato
Olio di semi
16 tortilla di mais
Fette di lime

1. Salate la bistecca e il biancostato con 1 cucchiaio di sale da tutte le parti e trasferite tutta la carne in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete l'adobo e mescolate. Coprite e refrigerate per 4 ore, o fino a 24 ore.

2. Preriscaldate il forno a 150°C. Trasferite il composto di carne e adobo in una casseruola di grandi dimensioni. Aggiungete 2 litri d'acqua e portate a ebollizione a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Coprite la casseruola e trasferitela nel forno preriscaldato. Cuocete finché la carne non sia tenerissima, per circa 4 ore.

3. Rimuovete tutta la carne dal brodo e trasferitela in una ciotola di grandi dimensioni. Coprite con carta stagnola e mettete da parte. Scaldate il brodo nella casseruola a fuoco medio e cuocete, senza coprire, per 15-18 minuti, rimuovendo l'eventuale grasso che si presenti in superficie. Salate il brodo a piacere. Sfilacciate la carne con le mani e scartate le ossa. Aggiungete circa 350 ml di brodo alla carne sfilacciata.

4. Unite cipolla, coriandolo fresco e 1 pizzico di sale in una ciotola di piccole dimensioni, mettete da parte.

5. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Ungete leggermente la padella con olio di semi, rimuovendone l'eccesso con carta assorbente. Prendete 1 tortilla con le pinze da cucina e immergetela nel brodo caldo, quindi trasferitela nella padella e disponetevi sopra 4 cucchiai di carne sfilacciata. Ripetete con le altre tortilla (fino a riempire la padella). Cuocete finché le tortilla non siano dorate sotto, per circa 1-2 minuti. Chiudetele a metà, schiacciandole leggermente con una spatola. Trasferite i tacos su un vassoio e ripetete la procedura con le tortilla rimanenti, ungendo la padella con altro olio ogni volta.

6. Servite i tacos caldi con il composto di cipolla e coriandolo, le fette di lime e il brodo avanzato.

Da fare in anticipo: Potete preparare l'adobo fino a 3 giorni in anticipo. Potete cuocere la carne fino a 2 giorni in anticipo e conservarla in frigorifero, per poi riscaldarla nel brodo prima di sfilacciarla.

ADOBO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 1 LITRO

Questo adobo insaporisce i tacos di birria di Zepeda (ricetta a sinistra), ma può essere anche un'eccellente marinatura per le fajitas. Quando acquistate i peperoncini essiccati scegliete quelli flessibili, non quelli friabili. Tostare i peperoncini essiccati prima di bollirli ne ravviva il sapore e ne aumenta l'infusione nell'adobo finale. Quando fate bollire i peperoncini, disponeteli sotto i pezzi di cipolla per mantenerli sommersi. I peperoncini secchi si possono acquistare nei negozi di specialità latino-americane, su www.tuttelespeziedelmondo.it, oppure su amazon.it.

6 peperoncini guajillo secchi
4 peperoncini ancho secchi
4 peperoncini cascabel secchi
1 cipolla bianca
10 spicchi d'aglio
2 cucchiai di zenzero tritato
2 litri d'acqua
2 cucchiai di aceto bianco
Sale
1 cucchiaio e ½ di pepe nero macinato
1 cucchiaio e ½ di origano secco
½ cucchiaino di cumino macinato
½ cucchiaino di cannella in polvere
¼ di cucchiaino di chiodi in garofano in polvere
6 rametti di timo
3 foglie d'alloro

1. Scaldate una padella di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio. Pulite i peperoncini secchi e rimuovetene i semi. Aggiungete i peperoncini alla padella e cuoceteli, mescolando di tanto in tanto, finché non siano profumati, da 4 a 5 minuti. Trasferite i peperoncini in una casseruola di grandi dimensioni. Sbucciate la cipolla, tagliatela a spicchi quindi aggiungetela alla casseruola. Aggiungete quindi gli spicchi d'aglio precedentemente sbucciati, lo zenzero e 1 litro e ½ d'acqua. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Cuocete, senza coprire la casseruola, mescolando di tanto in tanto finché i peperoncini non siano ammorbiditi, per circa 8 minuti. Scolate il composto e scartate il liquido di cottura.

2. Unite composto di peperoncini, pepe nero, origano, cumino, cannella, chiodi di garofano, timo, foglie d'alloro e ½ litro d'acqua nel frullatore. Coprite il frullatore con un panno e frullate fino ad ottenere una crema omogenea, per circa 45 secondi. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Coprite e refrigerate fino al momento di servire.

Tempi di conservazione: Potete conservare l'adobo in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 3 giorni.

«NON HO AVUTO GRANDE CONSIDERAZIONE PER LA CAESAR SALAD FINCHÉ NON HO LAVORATO PER JAVIER PLASCENCIA DA BRACERO. FREQUENTARE LA "CAESAR ACADEMY" È STATA UNA GRANDE LEZIONE DI VITA PER ME; È STATO UN ESERCIZIO DI DISCIPLINA E PRECISIONE». — CLAUDETTE ZEPEDA

CAESAR SALAD DI BAJA

TEMPO TOTALE: 15 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Una guarnizione di croccanti ciccioli e formaggio Cotija stagionato della migliore qualità sono il segreto di Zepeda per preparare la sua versione di questa classica insalata. Se il Cotija invecchiato, che è salato e ricco di umami come il Parmigiano Reggiano, non fosse disponibile, potete sostituirlo con della feta.

3 spicchi d'aglio
4 filetti di alici sott'olio
1 tuorlo pastorizzato
1 cucchiaio di senape di Digione
1 cucchiaino di pepe nero macinato
Sale
2 cucchiai di succo di lime
1 cucchiaio di salsa Worcestershire
180 ml di olio di vinaccioli
30 g di formaggio Cotija (si può sostituire con della feta)
4 cespi di insalata romana
30 g di ciccioli fritti

1. Tritate finemente l'aglio e le alici, quindi trasferiteli in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete tuorlo, senape, pepe e 1 pizzico di sale; mescolate bene con la frusta. Versateci succo di lime e salsa Worcestershire. Continuate a mescolare con la frusta mentre aggiungete l'olio a filo, poco alla volta finché non sia ben amalgamato. Grattugiate il formaggio Cotija e unitene metà alla vinaigrette.

2. Pulite l'insalata, mettete da parte le foglie esterne per un altro eventuale uso. Tagliate i cuori dell'insalata a metà per il lungo e disponeteli nel piatto da portata. Condite con vinaigrette, ciccioli fritti e formaggio rimanente.

AGUACHILE VERDE CON COCCO E CAPESANTE

(FOTO A PAG. 88)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Il cocco fresco e giovane ha una polpa tenera, che si separa facilmente dal guscio; se non riusciste a procurarvelo, sostituitelo con acqua di cocco in bottiglia o in lattina e polpa di cocco congelata. I peperoncini secchi si possono acquistare nei negozi di specialità latino-americane, su www.tuttelespeziedelmondo.it, oppure su amazon.it.

1 noce di cocco di medie dimensioni (oppure sostituite con 60 g di polpa di cocco e 240 ml di acqua di cocco)
80 g di cipolla rossa a fette sottili
1 cucchiaio di cipolla rossa tritata
2 cetrioli
1 peperoncino serrano (o altro peperoncino fresco)
200 g di tomatillo tritato (potete sostituirlo con pomodori verdi)
120 ml di succo di lime
4 cucchiai di coriandolo fresco tritato
1 pizzico di peperoncino ancho in polvere
½ cucchiaino di sale
250 g di polpa di capesante
250 g di gamberi cotti e sgusciati
Fette di lime
Patatine di mais

1. Prestando molta attenzione, utilizzate una mannaia per rimuovere l'estremità appuntita della noce di cocco. Versate l'acqua in un bicchiere e mettetela da parte. Tagliate la polpa a pezzi e scartate il guscio. Tagliate 60 g della polpa a strisce. Conservate il cocco avanzato per un altro eventuale utilizzo.

2. Tagliate a fette sottili 1/4 di 1 dei cetrioli; tritate grossolanamente il resto e l'altro cetriolo. Tritate il peperoncino serrano, scartandone picciolo e semi.

3. Unite cetriolo tritato, cipolla tritata, 240 ml di acqua di cocco, tomatillo (o pomodoro), succo di lime, coriandolo fresco, peperoncino tritato, peperoncino in polvere e sale in un frullatore. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo, per circa 20 secondi. Filtrate il composto con un colino a maglia fine e scartatene i residui solidi.

4. Affettate le capesante, tagliate i gamberi a metà nel senso della lunghezza e trasferiteli in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete il composto di acqua di cocco e lasciate marinare a temperatura ambiente finché le capesante non diventino opache, per circa 10 minuti. Dividete il composto tra 4 piatti e salate a piacere. Guarnite ciascun piatto con strisce di cocco, fette di cipolla e fette di cetriolo. Servite con fette di lime e patatine di mais.

Da fare in anticipo: potete preparare l'aguachile fino al passaggio n. 3 fino a 4 ore in anticipo.

I vini scelti da Claudette

CALIFORNIA

POPULIS LICORNE MECHANTE SPARKLING ROSÉ 2016
I viticoltori e proprietari di Populis, Diego Roig e Shaunt Oungoulian, sono costantemente alla ricerca di vigne biologiche in tutta la California settentrionale per produrre i loro vini visionari a zero-intervento. Il nome di questo vino particolare significa "unicorno cattivello": un rosé frizzante e bizzoso, ottenuto da uve carignano.

MARTHA STOUMEN WINES POST FLIRTATION RED 2018
La vinificazione naturale di Stoumen si basa sulla sua esperienza di lavoro nei vigneti toscani. Il suo assemblaggio in parti uguali di zinfandel e carignano è pura California, ricco di note di ibisco, melograno e chaparral.

GONZALES WINE CO. CEDAR LANE VINEYARD SYRAH-GRENACHE 2016
Cristina Gonzales, nipote di braccianti agricoli emigrati dal Messico, acquista uva da California, Oregon e Washington per produrre i suoi vini. Questo rosso dai riflessi granati proviene dalla contea di Monterey.

MESSICO

MONTE XANIC GRENACHE ROSÉ 2017
Attiva dalla fine degli anni 80, la Monte Xanic è una delle cantine più antiche della fiorente regione vinicola della valle di Guadalupe, in Messico. Fresco e asciutto, questo grenache rosé presenta sentori di bacche rosse e grani di pepe rosa.

BICHI FLAMA ROJA 2017
Jair Téllez, l'acclamato chef del ristorante Laja, e suo fratello Noel hanno dato vita a questo progetto enologico nella valle di Guadalupe nel 2014, concentrandosi su metodi tradizionali e a bassissimo intervento. Questo assemblaggio di colore rosso vivace e di medio corpo proviene dal loro vigneto personale di Tecate, in Messico.

TACOS FIDEOS SECOS

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 40 MINUTI
DOSI PER: 14 TACO

Questi tacos alla piastra sono ripieni di fideos secos, corti noodles cotti in una salsa di pomodoro piccante. Per una versione vegetariana, eliminate il chorizo e sostituitelo con funghi o tofu. I peperoncini secchi si possono acquistare nei negozi di specialità latino-americane, su www.tuttelespeziedelmondo.it, oppure su amazon.it. Il chorizo messicano è un insaccato di maiale speziato che (come la salsiccia) va cotto prima di essere consumato. Non è sostituibile con il chorizo spagnolo, che invece è stagionato e si può mangiare come un salame. Se non riuscite a trovare il chorizo messicano, potete sostituirlo con salsiccia di maiale, con l'aggiunta di qualche spezia (ad esempio: cumino, peperoncino, coriandolo, pepe, ecc).

PER LA BASE DI PEPERONCINI

- **2 peperoncini guajillo secchi**
- **1 peperoncino chipotle secco**
- **350 ml di acqua bollente**
- **300 g di passata di pomodoro**
- **4 cucchiai di coriandolo fresco tritato**
- **Sale**

PER LA FARCIA FIDEO

- **1 cucchiaio di olio di semi di vinacciolo**
- **500 g di chorizo messicano (vedete la nota)**
- **230 g di pasta fideo (o spaghettini)**
- **2 cucchiaini di aglio tritato**
- **1 foglia di alloro**
- **1 peperoncino arbol secco**
- **2 cucchiai di coriandolo fresco tritato**
- **90 g di provolone dolce grattugiato**
- **14 piccole tortilla di mais**
- **200 g di panna acida**
- **1 avocado**
- **140 g di queso fresco o ricotta salata**

1. Per la base di peperoncini: Scaldate una padella di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio. Rimuovete e scartate piccioli e semi dai peperoncini. Aggiungete i peperoncini alla padella e cuocete finché non siano profumati e tostati, per circa 4 minuti. Trasferite i peperoncini in un frullatore, aggiungete l'acqua bollente e lasciate riposare per 30 secondi. Aggiungete passata di pomodoro, coriandolo fresco e 1 cucchiaino di sale. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 20 secondi. Mettete da parte.

2. Per la farcia fideo: Scaldate l'olio in una padella di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Rimuovete il budello dal chorizo e aggiungete quest'ultimo alla padella. Cuocete finché non sia dorato, per circa 6 minuti. Aggiungete fideo (se utilizzate gli spaghettini, rompeteli prima in 3 parti), aglio, alloro e peperoncino. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 4-5 minuti. Aggiungete la base di peperoncini, abbassate il fuoco al minimo, coprite e cuocete finché la pasta non sia cotta e il liquido sia completamente assorbito, da 15 a 20 minuti (mescolate 1 sola volta dopo circa 8 minuti). Rimuovete alloro e peperoncino. Trasferite il composto in una ciotola di medie dimensioni e aggiungete il coriandolo fresco. Lasciate raffreddare per 20 minuti quindi aggiungete il formaggio grattugiato.

3. Farcite ciascuna tortilla con qualche cucchiaiata di farcia e ripiegatela a metà. Scaldate una padella di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Tostate ciascun taco nella padella, finché la tortilla non sia dorata e la farcia scaldata, da 2 a 3 minuti per lato. Guarnite con panna acida, fette di avocado e queso fresco sbriciolato. Servite subito.

Da fare in anticipo: potete preparare la base di peperoncini fino a 3 giorni in anticipo.

«QUESTI TACOS MI RICORDANO MIA NONNA E LA CREATIVITÀ DEI MESSICANI: LA LORO CAPACITÀ DI CREARE UN PIATTO COSÌ DELIZIOSO CON GLI AVANZI DELLA CENA. DI TRASFORMARE UN PIATTO IN QUALCOSA DI COMPLETAMENTE DIVERSO»

—CLAUDETTE ZEPEDA

CHILAQUILES ROJOS CON UOVA FRITTE E COTIJA

(FOTO A PAG. 82)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Per i suoi chilaquiles, la chef Claudette Zepeda condisce le patatine di mais con la salsa di peperoncino piccante invece di cuocerle a fuoco lento, il che aiuta a mantenerle croccanti. Utilizzate patatine di mais spesse: assorbono la salsa e il tuorlo d'uovo senza rammollirsi. Abbrustolire pomodoro e cipolla prima di aggiungerli alla salsa di peperoncino piccante è un modo efficace per dare loro ancora più sapore. I peperoncini secchi si possono acquistare nei negozi di specialità latino-americane, su www.tuttelespeziedelmondo.it, oppure su amazon.it.

700 g di pomodori perini
1 cipolla di medie dimensioni
2 peperoncini árbol secchi
5 peperoncini guajillo secchi
1 peperoncino chipotle secco
2 spicchi d'aglio
1 litro di acqua
2 cucchiai e ½ di origano fresco tritato
Sale
1 mazzetto di coriandolo fresco
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
4 uova
300 g di patatine di mais (nacho chips)
2 avocado
230 g di queso fresco o ricotta salata
100 g di panna acida

1. Accendete il grill del forno. Tagliate i pomodori a metà per il lungo e disponeteli su una placca da forno, con il lato tagliato rivolto all'insù. Sbucciate la cipolla, tagliatela a spicchi e aggiungeteli alla teglia. Cuocete sotto il grill finché i pomodori non siano abbrustoliti, da 16 a 22 minuti. Sfornate la teglia, lasciate raffreddare la verdura per 15 minuti; mettete da parte.

2. Nel frattempo, scaldate una padella di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio. Rimuovete i piccioli e i semi dai peperoncini secchi. Aggiungete peperoncini e spicchi d'aglio (non sbucciati), alla padella e tostate, girando frequentemente, finché i peperoncini non siano profumati, per circa 4 minuti. Rimuovete i peperoncini dalla padella e metteteli da parte. Continuate a cuocere gli spicchi d'aglio, girandoli di tanto in tanto, finché non siano abbrustoliti e teneri, per circa altri 6 minuti. Lasciateli raffreddare per 10 minuti; quindi sbucciateli e metteteli da parte.

3. Portate a ebollizione 1 litro d'acqua in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete i peperoncini tostati e cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché non siano ammorbiditi, per circa 10 minuti. Scolateli, conservando circa 350 ml di acqua di cottura.

4. Unite in un frullatore pomodori e cipolla arrostiti, aglio, peperoncini, origano, 1 cucchiaino e 1/2 di sale e acqua di cottura conservata. Lavate, asciugate il coriandolo fresco e separatene le foglie dai gambi. Mettete da parte le foglie e tritate i gambi, aggiungendo quindi questi ultimi al frullatore. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 20 secondi. Filtrate con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi. Mettete da parte la salsa rossa.

5. Scaldate l'olio in una padella antiaderente di grandi dimensioni a fuoco medio. Rompete le uova nella padella, lasciando circa 2 cm tra una e l'altra. Cuocete finché i bordi non comincino a dorarsi, per circa 2 minuti. Coprite la padella e cuocete finché non siano cotte secondo il vostro gusto, da 2 a 5 minuti. Trasferite le uova su un piatto e copritele con carta stagnola per tenerle calde. Aggiungete la salsa rossa alla padella e cuocete a fuoco medio finché non cominci a sobbollire. Ponete le patatine di mais in una ciotola di grandi dimensioni e versateci sopra la salsa rossa, mescolandole delicatamente. Disponete le patatine su 4 piatti e completate ciascuno con 1 uovo, qualche fetta di avocado, queso fresco sbriciolato, panna acida, e foglie di coriandolo.

Da fare in anticipo: Potete preparare la salsa rossa fino a 3 giorni in anticipo. Conservatela in un contenitore ermetico.

CHURROS ALLA CANNELLA CON CAJETA

(FOTO A PAG. 81)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 14 CHURROS

I churros alla cannella di Zepeda sono i migliori che abbiamo mai provato, e sono fantastici ricoperti di cajeta, il dulce de leche messicano preparato con latte di capra.

530 ml di acqua
90 g di burro
I semini di 1 baccello di vaniglia
1 cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata
¼ di cucchiaino di sale
1 cucchiaio e ¼ di di cannella in polvere
300 g di farina 00
1 uovo
400 g di zucchero semolato
Olio di vinaccioli, per friggere
Cajeta o latte condensato zuccherato, per guarnire

1. Unite acqua, burro, semini di vaniglia, scorza di arancia, sale e 1/4 di cucchiaino di cannella in una casseruola di grandi dimensioni a fuoco medio. Cuocete il composto, mescolando di tanto in tanto. Non appena cominci a sobbollire, versateci tutta la farina e mescolate con un cucchiaio di legno finché non sia ben amalgamata, per circa 20 secondi.

2. Trasferite velocemente il composto nella ciotola della planetaria munita di frusta piatta. Lavorate a velocità media per 3 minuti. Aggiungete l'uovo e lavorate finché non sia ben amalgamato, per circa 20 secondi. Trasferite il composto in una tasca da pasticcere, con un beccuccio a stella da 8 mm.

3. Foderate 2 vassoi con carta forno. Spremete la tasca in modo da formare 14 bastoncini della lunghezza di 38 cm. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi portate insieme le due estremità di ciascun bastoncino, per creare la forma di una goccia. Premete leggermente le estremità per fissarle insieme. Refrigerate i churros per 30 minuti o fino a 2 ore (in alternativa, potete congelarli fino a 1 mese).

4. Unite zucchero rimanente e 1 cucchiaio di cannella in una ciotola di grandi dimensioni; mettete da parte. Versate 2 dita d'olio in una casseruola di grandi dimensioni. Scaldate a fuoco medio-alto finché l'olio non raggiunga la temperatura di 190°C. Friggete i churros, pochi alla volta, girandoli di tanto in tanto, finché non siano dorati, da 2 minuti e 1/2 a 3 minuti e 1/2. Passate i churros nel composto di zucchero e cannella e serviteli subito. Guarnite con cajeta o latte condensato, a piacere.

Da fare in anticipo: Potete preparare i churros fino al passaggio n. 3, quindi congelarli fino a 1 mese. Friggeteli direttamente dal freezer, senza scongelarli (i tempi di cottura rimangono gli stessi).

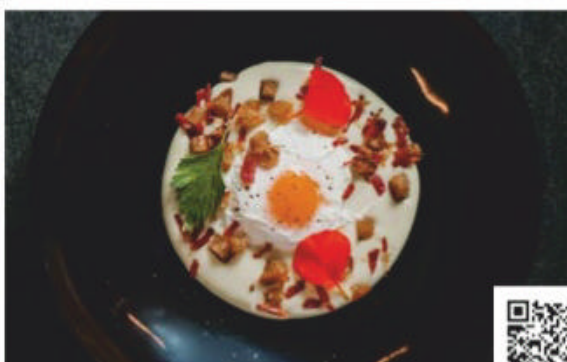
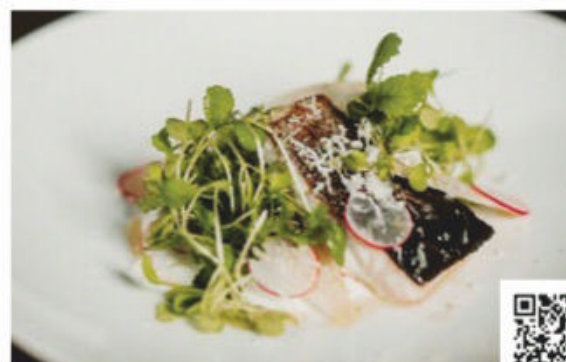
vinialtoadige.com

ADVERTORIAL SECTION

Indovina chi viene a cena

Dal Pinot grigio al Müller-Thurgau, i bianchi dell'Alto Adige sono vini versatili e gastronomici, ideali per gli abbinamenti a tavola

L'Alto Adige è una delle regioni vitivinicole più piccole d'Italia, appena 5.500 ettari vitati, ma grazie alla sua particolare posizione geografica tra Nord e Sud e al suo clima mite è anche una delle più ricche di sfaccettature. I vini altoatesini si caratterizzano per la loro estrema versatilità tanto da essere considerati dei preziosi alleati della tavola.
Sono infatti vini gastronomici, capaci di coniugare la fedeltà assoluta alle caratteristiche del vitigno, e alla tipicità del territorio alla grande personalità riuscendo al contempo a rappresentare il partner ideale sia con la cucina italiana che con quella internazionale. Abbinabilità e piacevolezza sono gli altri tratti distintivi. Nel giro di pochi anni, l'Alto Adige è diventato la prima regione italiana per i vini bianchi che rappresentano il 62% dell'intera produzione. I bianchi prodotti in questo territorio a clima fresco dell'Italia settentrionale sono irresistibilmente aromatici, rinfrescanti e dal gusto invitante. E tutti spiccano per un eccellente grado d'acidità. Apprezzati per le loro note minerali e l'intensità del bouquet olfattivo, i vini bianchi altoatesini riescono ad esaltare nel piatto i diversi ingredienti utilizzati.
In questo fazzoletto di terra di circa 7.400 chilometri quadrati i vini maturano nel cuore di un paesaggio montano di grande fascino e straordinaria bellezza. La superficie vitata si estende dai versanti adagiati ai piedi delle vette alpine, fino alle piane pedemontane immerse nel clima mediterraneo. Un terroir quanto mai differenziato fa sì che tanti vitigni trovino condizioni di crescita ideali. Vengono qui infatti coltivati oltre 20 vitigni diversi su terreni di varie conformazioni e a diverse altitudini. Questo permette alle oltre 200 cantine presenti sul territorio di offrire dei prodotti eccellenti, dall'origine inconfondibile, conosciuti nel mondo per la loro qualità.
Del resto, l'Alto Adige abbraccia tutto il ventaglio dei "generi" enologici, dallo spumante ai vini da dessert. Che sia un Pinot bianco o un Pinot grigio, uno Chardonnay, un Gewürztraminer o un Sylvaner, un Müller-Thurgau o un Sauvignon, i vini altoatesini sono conosciuti ed apprezzati per la loro immensa capacità di sapersi sposare in modo egregio con i piatti della nostra cucina.

prodottitipicialtoadige.com

Crema di patate con uovo in camicia e crumble di cipolla e speck (ricetta nel Qr Code).
IN ABBINAMENTO: *Pinot grigio o Chardonnay*

Filetto di salmerino in padella con mela Alto Adige IGP e rafano (ricetta nel Qr Code).
IN ABBINAMENTO: *Pinot bianco o Sylvaner*

UNA PASTICCIERA PLURIPREMIATA RIPERCORRE LA SUA CARRIERA ATTRAVERSO I SUOI QUADERNI DI CUCINA.

DI **LISA DONOVAN**
FOTO DI **VICTOR PROTASIO**

Alla fine, ho contato 72 quaderni disseminati tra il mio ufficio, la soffitta e il garage, più altri a portata di mano nella mia cucina di Nashville.

Scarabocchiata su quelle pagine c'è la storia di come sono diventata chef. Il primo risale a quando, ventenne, ero studente del secondo anno di università, sei mesi incinta del mio primo figlio. Vivevo da sola con un gatto e non avevo idea di cosa stessi facendo, sia nella vita sia in cucina.

Ho tirato fuori quel quaderno, che avevo già usato in precedenza per schizzi e poesie umorali, perché volevo ricordarmi come avevo modificato la formula di Bernard Clayton Jr. per il pâté en croûte. Avevo deciso che era troppo densa, che aveva bisogno di un po' più di leggerezza. Non sapevo, però, che la densità fosse l'aspetto più importante di quell'impasto - l'avevo essenzialmente riscritto in una classica pasta brisée senza nemmeno rendermene conto. Ci sarebbero voluti ancora alcuni anni e molti altri quaderni sulle mie strane abitudini alimentari e cucina per rendermi conto che questa formazione da autodidatta è stata il punto di partenza di una carriera da pasticciera che non immaginavo avrebbe segnato il mio destino.

Nel corso degli anni seguenti, quel primo quaderno lasciò spazio a una pila di blocchi per appunti, e al primo figlio se ne aggiunse un secondo, mentre mi immedesimavo nella classica figura di madre che contribuisce a mantenere la sua famiglia cucinando tutta la notte, mentre i bambini dormono, e che vende torte e crostate ai vicini o fuori dal finestrino dell'auto, in un parcheggio vicino al centro città. Fare la pasticciera ha significato molte cose, nella mia vita, ma soprattutto ha rappresentato un rifugio dove trovare tranquillità interiore e un modo di nutrire la mia famiglia durante gli anni intensi, meravigliosi e stressanti da giovane madre. Il forno mi ha insegnato l'ordine; mi ha permesso di sostentarmi; mi ha ricordato di essere generosa, anche quando mi sentivo, certe volte, come se non avessi più nulla da dare. I clienti ordinavano torte per il Ringraziamento e il 4 luglio, talvolta a centinaia. Impiegavo una settimana a preparare gli ingredienti - chili e chili di ripieno e di impasto - poi passavo una notte a prepararle e a cuocerle, facendole entrare e uscire vorticosamente da un forno degli anni 50 nella cucina di una casa in affitto. Al mattino, caricavo in auto i bambini nei loro seggiolini, le torte nel bagagliaio, mettevo un cd di David Bowie nell'autoradio e, in una vecchia Volvo che profumava gloriosamente di burro e chess pie, andavo a guadagnarmi l'affitto di un mese.

Essere autodidatta aveva i suoi vantaggi. Ho sempre mantenuto un incessante dialogo interiore a proposito della mia tecnica culinaria e ho sviluppato un'abitudine all'autocritica che non può essere insegnata da altri. Cinque anni dopo, quando sono entrata per la prima volta in una cucina professionale (quando la chef Anne Kostroski, proprietaria della panetteria Crumb di Chicago, mi chiese di fare da assistente pasticciera a City House, il locale che doveva aprire a Nashville), ero sveglia e allenata, con una routine già ben rodata.

Le routine sono importanti per un pasticciere: ti aiutano a capire cosa funziona e cosa no, mantenendoti ben cosciente dell'utilità di ogni azione che compi. Affinare le tue capacità tecniche e trasformarle in creatività richiede molta pratica. Come una studentessa diligente (o una giovane cuoca appassionata, con molto da dimostrare a se stessa, che si sentiva sempre indietro per non aver mai frequentato una scuola di cucina), annotavo ogni passaggio. Non mancavo di documentare niente, così da poter conservare ogni dettaglio per poter migliorare, per poter diventare brava o perfino, speravo in cuor mio, un giorno, eccezionale.

Eppure, non importa quanto fossi sicura delle mie capacità di pasticciera e di imparare, prima di lavorare in una cucina professionale non avevo mai impiattato un dolce, scritto un menù o cucinato per una clientela così numerosa. I miei appunti sono diventati molto più importanti dal momento in cui sono entrata in quel mondo. Imparare ad adattarmi ai codici professionali è stata la migliore educazione che mi sia capitato di avere e sui miei quaderni è tutto documentato nel dettaglio.

Per i successivi 15 anni, al City House e al Margot Café & Bar di Nashville e al mio ristorante pop-up, il Buttermilk Road, i quaderni sono stati il mio strumento più importante. All'inizio non erano fogli di formule dattiloscritte ordinatamente organizzati in raccoglitori ad anelli, come sarebbero poi diventati (per permettere anche allo staff di comprendere le mie ricette). Questi piccoli quaderni erano sempre in una delle mie tasche, su un piano di lavoro, accanto alla crema che schizzava fuori dal robot da cucina o mentre le uova venivano sbattute o l'impasto della torta pesato. Non sono mai stati protetti. Erano solo funzionali. Erano essenzialmente il mio cervello: scarabocchi, schizzi, macchie e tutto il resto. A volte avrei voluto che fossero più ordinati, ma forse non sarebbero stati così onesti. Mi hanno aiutata a rimanere concentrata, a sentirmi responsabile, a ricordare i dettagli.

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

Questa torta di mais al latticello, la prima ricetta che ho messo in menù da City House, a Nashville, veniva cotta nel forno a legna e utilizzava il latticello di Cruze Farm.

Questa è per il mio papà, che sbriciolava il cornbread domenicale avanzato nel latte e lo consumava come se fosse una manciata di cereali.

Torta al mais con crema al latticello (ricetta a pag. 105).

Quando arrivai da Husk, possedevo un arsenale di ricette. Sono arrivata al mio primo incontro con lo chef Sean Brock con una cartella piena di quaderni che contenevano la mia ricetta per la pasta brisée per le pie, la ricetta per la torta al latticello, quella al caramello e quella della "church cake", quelle delle torte rovesciate, dei biscotti e di tanti altri tesori che ero pronta a servire. Le hand pie erano un caposaldo del mio repertorio, piccole creazioni perfette di cui clienti si innamoravano, farcite con qualunque frutto o ripieno salato di stagione. Attraverso i quaderni, mi ero dotata di solide basi che mi davano la sicurezza di poter affrontare qualunque sfida.

Circa vent'anni dopo aver iniziato quel primo quaderno, mi ritrovo nuovamente nella mia cucina, lontana dalla frenesia del ristorante per concentrarmi sul mio libro di memorie, "Our lady of perpetual hunger" (Penguin Random House), e su altri progetti di cucina e scrittura. I miei quaderni sono diventati dei totem sacri per me, i loro graffi li ho quasi memorizzati. Ricordo sempre il colore dell'inchiostro, gli scarabocchi ai margini, il colore della copertina, o se si è persa da qualche parte. Quando penso alla mia ricetta per la torta di mais, riesco a visualizzare il taccuino in cui si trova, il tipo di inchiostro con cui è stata scritta e riesco a vedere la ricetta nella mia mente, mi basta mettere a fuoco la pagina nella mia memoria. Quando li leggo ora, nella globalità delle loro pagine posso vedere non solo l'evoluzione delle mie ricette, ma anche il mio percorso lavorativo. All'inizio, c'è la giovane donna tormentata che cerca disperatamente di guadagnare qualche soldo facendo ciò in cui crede, che le permetta di evitare un noioso lavoro d'ufficio e di poter stare a casa, vicina ai suoi figli, abbastanza sicura di sé da puntare autonomamente su un mestiere fidandosi del buon lavoro che le sue mani possono fare. Vedo crescere la sua sicurezza, la vedo diventare una pasticciera con personalità e voce proprie.

Vedo come sono arrivata a sviluppare uno stile nel preparare i dolci che è diventato la mia firma: torte, crostate e budini semplici, con tocchi salati e croccanti e una deliziosa crema al latticello; semplicità, semplicità, semplicità, ma dai sapori articolati. Il segreto di tutta questa semplicità risiede in anni di pratica con le creme pasticciere francesi, con le tecniche di laminazione rapida e nella ricerca delle giuste proporzioni per ottenere una gelatina perfetta. L'aspetto difficile della semplicità è che, per raggiungerla, devi davvero conoscere a fondo ciò che fai. Non hai nulla da nascondere quando ricerchi la semplicità. Sapevo che non sarei mai stata sofisticata, che non avrei scritto formule che prevedono addensanti ed emulsionanti, o creato complicate guarnizioni. Ma che, con un po' di fortuna, sarei stata brava. Nell'osservare la professionista che sono oggi emergere da quelle pagine, provo un profondo senso di orgoglio e gratitudine per le opportunità che ho avuto e per averne, io stessa, saputo approfittare. Dopo tutti questi anni, le mie ricette sono praticamente memorizzate nelle mie mani. Non ho quasi bisogno dei quaderni per realizzarle, anche se sono tutte debitamente salvate e catalogate, per quanto sterile e poco interessante ciò possa apparire, su file digitali e in buste di plastica ordinate in candidi raccoglitori bianchi. Quelli sono nel mio ufficio. Ma i quaderni, le parole scritte a mano, le copertine sporche e macchiate, le pagine strappate e le scritte sbiadite sono ancora stipate accanto a matterelli e coltelli nella mia cucina. Ci sono altre pagine ancora da scrivere.

La mia pasta brisée per le pie
è una combinazione del metodo francese
tradizionale, una tecnica chiamata "fraisage",
con l'intricato lavoro manuale che tipicamente
richiedono le torte nel Sud degli Stati Uniti.

Le tue mani sentiranno
la temperatura e
la consistenza
dell'impasto,
permettendoti
di capire quando
questo è al punto
giusto.

La pasta brisée per le pie di Lisa Donovan

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 15 MINUTI
DOSI PER: 2 DISCHI DI PASTA DA 23 CM

Il fraisage, la tecnica francese di incorporare il burro nella farina, consente di ottenere una crosta molto friabile. Il burro europeo, che ha una maggiore percentuale di grassi, produce i migliori risultati.

340 g di burro
280 g di farina 00
1 cucchiaino di sale

1. Riempite una brocca da 500 ml con ghiaccio, quindi versateci dell'acqua, riempiendola completamente; mettete da parte.

2. Tagliate il burro a cubetti da 1 cm per lato e trasferitelo in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete farina e sale e cominciate a schiacciare i pezzi di burro con le dita, lavorandoli insieme alla farina. Non utilizzate un robot per questo passaggio, la lavorazione a mano è fondamentale. Lo scopo è incorporare tutto il burro nella farina, ma senza lavorarlo troppo, producendo così delle "scaglie" di burro e farina. Bisogna impastare velocemente, evitando di scaldare troppo il burro. Se questo dovesse succedere, trasferite il composto nel freezer per qualche minuto prima di procedere.

3. Cominciate a incorporare 3 cucchiai dell'acqua ghiacciata al composto di burro e farina, mescolando delicatamente con le mani, ma senza impastare, finché tutta l'acqua non sia assorbita. Aggiungete altra acqua, 1 cucchiaio alla volta, mescolando con le mani dopo ogni aggiunta, fino a ottenere un impasto grumoso. In tutto, utilizzerete probabilmente da 4 a 6 cucchiai di acqua, dipende dall'umidità dell'ambiente. L'impasto dovrebbe essere leggermente umido, ma non bagnato né appiccicoso. Versatelo su un piano di lavoro e tiratelo eseguendo circa 4 pieghe.

4. Dividete l'impasto in 2 pezzi (circa 300 g ciascuno), formatene due dischi piatti e avvolgeteli nella pellicola di plastica. Refrigerate per almeno 1 ora o fino a 3 giorni.

Tempi di conservazione: potete conservare l'impasto in frigorifero per 3 giorni.

Hand pies con mele essiccate

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 6 ORE
DOSI PER: 10 PERSONE

Quando le fette di mela essiccate si reidratano nel succo di mela si trasformano in un ripieno succoso e saporito. Pepe nero, cardamomo e chiodi di garofano si armonizzano tra loro, profumati e inebrianti.

1 litro di succo di mela, non zuccherato
350 g di mela essiccata a fette
½ cucchiaino di pepe nero in grani
1 punta di cucchiaino di semi di cardamomo verde
2 chiodi di garofano interi
3 cucchiaini di zucchero di canna integrale
½ cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 cucchiaio e ½ di succo di limone
¼ di cucchiaino di sale
I semini da ½ baccello di vaniglia
Pasta brisée per le pie di Lisa Donovan (ricetta a sinistra)
Farina 00
1 uovo
1 cucchiaino e ¼ di zucchero semolato

1. Unite succo di mela e fette di mela essiccata in una casseruola. Coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Nel frattempo, tostate grani di pepe, cardamomo e chiodi di garofano in una padella di piccole dimensioni a fuoco medio. Mescolate frequentemente finché le spezie non siano profumate, da 2 a 3 minuti; quindi lasciatele raffreddare a temperatura ambiente. Trasferite il composto in un macinaspezie e macinate fino a ottenere una polvere. Mettete da parte.

2. Preriscaldate il forno a 200°C. Rimuovete il coperchio dalla casseruola con il composto di mele e portatelo a ebollizione a fuoco medio. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 10 minuti. Abbassate il fuoco a medio-basso e fate sobbollire il composto per circa 40 minuti, o finché il liquido non si sia assorbito quasi del tutto. Spegnete il fuoco e aggiungete spezie macinate, zucchero di canna, scorza di limone, succo di limone, sale e semini di vaniglia.

3. Trasferite la casseruola nel forno preriscaldato. Cuocete finché le mele non comincino a disfarsi, per circa 35-40 minuti. Sfornate e trasferite il composto in una ciotola termoresistente. Lasciate raffreddare per 30 minuti, quindi coprite con pellicola alimentare e refrigerate per 2 ore o fino a 3 giorni.

4. Rimuovete la pellicola dai dischi di pasta brisée e poneteli su un piano di lavoro infarinato. Stendeteli con un matterello infarinato a uno spessore di circa 6 mm. Ritagliatene 10 tondi di pasta del diametro di circa 15 cm e disponeteli su 2 teglie foderate di carta forno. Rompete l'uovo in una ciotola di piccole dimensioni e sbattetelo con una forchetta. Spennellate i bordi di 1 disco di pasta con l'uovo e ammucchiate circa 4 cucchiai di composto di mele nel centro. Ripiegate la pasta per chiudere il fagottino e sigillatene bene i bordi con la punta delle dita. Ripetete la procedura con gli altri dischi di pasta.

5. Preriscaldate il forno a 190°C. Spennellate tutti i fagottini con l'uovo e spolverizzateli con zucchero semolato. Praticate 3 piccoli tagli sulla superficie di ciascuno con un coltellino affilato per fare uscire il vapore. Trasferite le teglie nel frigorifero per almeno 20 minuti o fino a 2 ore prima di cuocere.

6. Cuocete le hand pies nel forno preriscaldato finché non siano ben dorate, da 28 a 32 minuti. Servitele calde oppure trasferitele su una gratella e lasciatele raffreddare per 1 ora.

Per congelarle: seguite la ricetta fino al passaggio n. 4. Praticate 3 piccoli tagli sulla superficie di ciascuna con un coltellino affilato per fare uscire il vapore. Congelate le hand pies sulla teglia, senza coprirle finché non siano solidificate, per circa 1 ora. Quindi trasferitele in un sacchetto a chiusura ermetica e conservatele in freezer fino a 1 mese. Per cuocerle, scaldate il forno a 190°C. Disponete le hand pies congelate su 2 teglie foderate di carta forno. Spennellate con uovo sbattuto e cospargete con zucchero semolato. Procedete con la cottura come indicato nel passaggio n. 6 della ricetta.

Questo ripieno di mele essiccate è una ricetta di famiglia della regione dei monti Appalachi, risalente al 1800. La mia prozia Ruby mi ha detto che all'epoca si usava il pepe nero perché la cannella scarseggiava.

Panna cotta al latticello

TEMPO TOTALE: 15 MINUTI, PIÙ 8 ORE DI RIPOSO NEL FRIGORIFERO
DOSI PER: 6 PERSONE

Il segreto di una perfetta panna cotta è il giusto rapporto tra latticini e gelatina. Lisa Donovan ne usa quanto basta per preparare ogni dessert, mantenendo sempre una consistenza cremosa e succulenta.

- **3** **cucchiai di acqua fredda**
- **1** **cucchiaino e 3/4 di gelatina istantanea in polvere**
- **415 ml** **di panna fresca**
- **100 g** **di zucchero semolato**
- **1** **cucchiaino di estratto di vaniglia**
- **¼** **di cucchiaino di sale**
- **350 ml** **di latticello (vedete la nota a pag. 103)**
- **300 g** **di frutta fresca, tagliata**

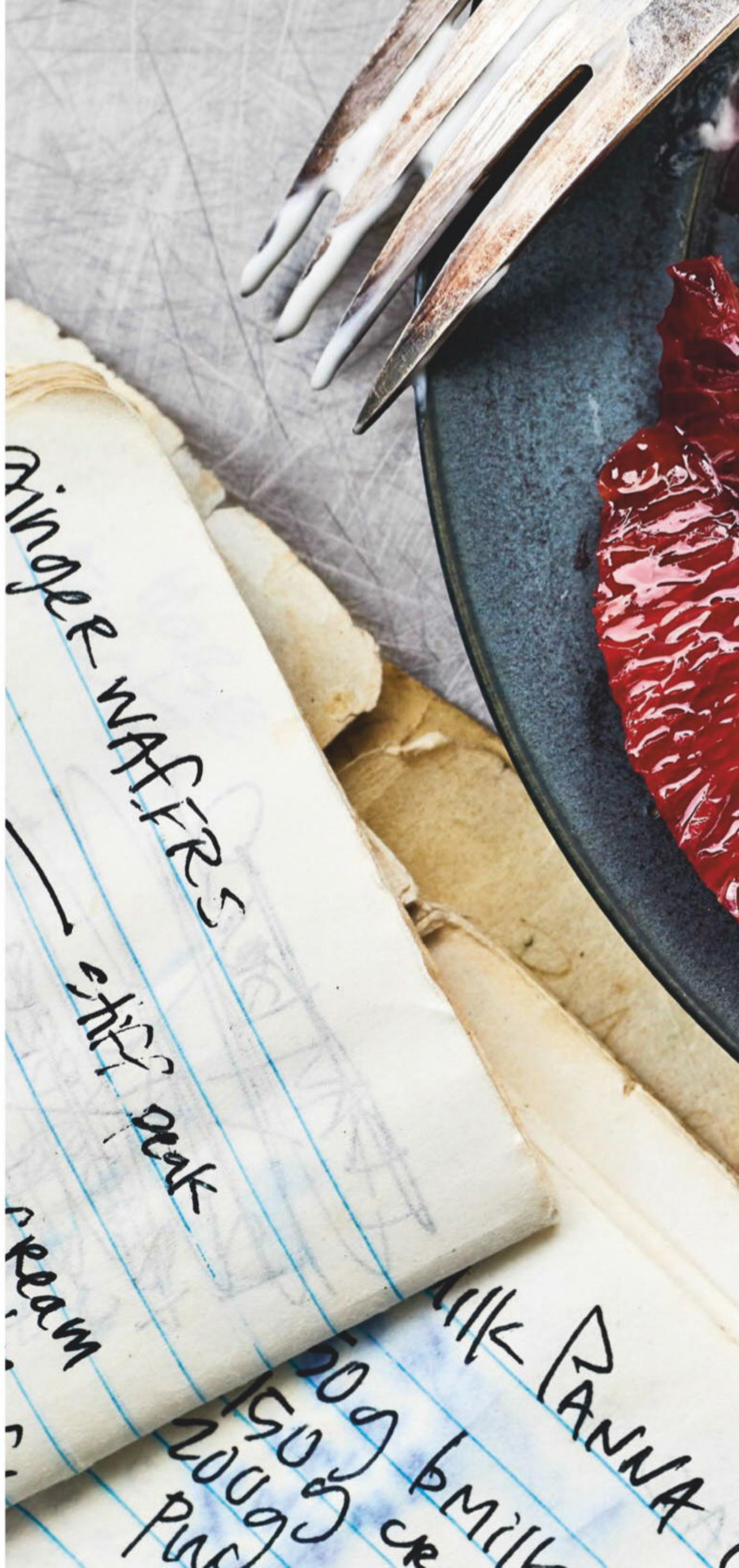
1. Versate 3 cucchiai d'acqua in una ciotola di piccole dimensioni e cospargete la superficie con la gelatina in polvere. Lasciate riposare per 5 minuti, mescolando una sola volta.

2. Nel frattempo, unite panna, zucchero, estratto di vaniglia e sale in una casseruola di piccole dimensioni. Cuocete a fuoco medio, mescolando frequentemente con la frusta, finché lo zucchero non si sciolga completamente, per circa 4-5 minuti (non portatelo a ebollizione). Spegnete il fuoco.

3. Versate il composto di gelatina in quello di panna e mescolate con la frusta. Filtrate il composto con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi. Aggiungete il latticello al composto di panna e mescolate bene. Versate il composto in 6 stampini.

4. Trasferite gli stampini nel frigorifero (senza coprirli), per almeno 8 ore o fino a 2 giorni. Servite direttamente negli stampini oppure sformate la panna cotta su un piatto (per sformarla, staccate la panna cotta dai bordi dello stampino con un coltellino. Bagnate il fondo dello stampino in acqua calda per 10 secondi quindi capovolgetelo sul piatto.) Servite con frutta fresca tagliata.

Da fare in anticipo: potete preparare la panna cotta fino a 2 giorni in anticipo. Conservatela in frigorifero.

Il mio omaggio personale alla leggendaria pasticciera Claudia Fleming: un dessert al latticello che è tanto raffinato quanto goloso.

Un eccellente latticello – acidulo senza essere aspro, vellutato e gustoso senza essere pesante – è fondamentale per preparare una fantastica panna cotta.

UNA NOTA DALLA NOSTRA FOOD EDITOR, LAUREL EVANS

Il latticello ("buttermilk", in inglese) è molto utilizzato nella cucina anglo-americana. In origine il latticello era il liquido, acido e senza grassi, che rimaneva dopo aver fatto il burro con la zangola. Attualmente si ottiene aggiungendo acido lattico al latte e lasciando fermentare. Dona una piacevole nota aspra a dolci e prodotti da forno, aiuta i lieviti ad agire e ammorbidisce anche il glutine nell'impasto, donando una consistenza più soffice a torte, pane, muffin e pancakes. Non è facilmente reperibile in Italia, anche se si trova in qualche negozio specializzato o nei supermercati ben forniti. Per fortuna, si può sostituire facilmente mescolando 50% di yogurt, 50% di latte e qualche goccia di succo di limone. Mescolate e lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti prima di utilizzarlo nella vostra ricetta.

Panini di patate dolci

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 30 PANINI

Formate questi panini lavorando l'impasto con le mani a coppa invece di eccedere con la farina. Una generosa spennellata di burro fuso sui panini appena sfornati dona lucentezza e gusto. La mia amica chef Cheetie Kumar mi ha fatto conoscere i semi di ajwain (chiamati anche semi di carom), che aggiungono un aroma di erbe simile a quello di timo e cumino. Potete trovare i semi di ajwain nei negozi specializzati in alimenti asiatici e indiani, oppure su www.asia-market.it.

- **2 patate dolci di medie dimensioni (circa 700 g totali)**
- **120 ml di latte intero**
- **3 cucchiai più 1 cucchiaino di zucchero di canna**
- **70 g di burro fuso**
- **60 ml di acqua calda**
- **7 g di lievito di birra secco**
- **2 uova**
- **480 g di farina 0**
- **1 cucchiaino e ½ di sale**
- **2 cucchiaini di semi di ajwain (oppure semi di cumino)**

1. Bucherellate le patate da tutte le parti con una forchetta e trasferitele su un piatto nel microonde. Cuocetele nel microonde, girandole ogni 4 minuti, finché non siano ammorbidite, da 8 a 12 minuti in tutto. Lasciatele raffreddare per 10 minuti, quindi sbucciatele; scartate le bucce. Schiacciate la polpa in una ciotola di medie dimensioni con una forchetta.

2. Unite latte, 3 cucchiai di zucchero e 40 g di burro fuso in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-basso, mescolando frequentemente, finché lo zucchero non si sciolga, per circa 5 minuti. Nel frattempo, mescolate 60 ml di acqua calda, lievito e 1 cucchiaino di zucchero in una ciotola di piccole dimensioni; mettete da parte per 5 minuti.

Per noi pasticcieri, molto dipende dalla frutta di stagione del momento. Io, però, penso che la parte migliore dei dolci tipici del Sud dipenda anche dall'uso che facciamo delle verdure durante l'inverno.

3. Preparate una planetaria con il gancio, unite nella sua ciotola il composto di latte, il composto di lievito, 230 g di patate schiacciate (conservate le patate rimanenti per un altro eventuale uso) e 1 uovo. Impastate a bassa velocità per 30 secondi. Alzate la velocità a medio-bassa; aggiungete lentamente farina e sale e mescolate fino ad amalgamare il tutto, per circa 1 minuto. Alzate a una velocità media e lavorate finché l'impasto non sia omogeneo ed elastico, da 6 a 8 minuti. Trasferite l'impasto in una ciotola di grandi dimensioni leggermente unta d'olio. Coprite con pellicola alimentare e lasciate lievitare a temperatura ambiente finché non raddoppi di volume, da 45 minuti a 1 ora.

4. Ungete una teglia da forno da 33 x 22 cm. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e tagliatelo in 30 pezzi (da circa 30 g ciascuno). Formatene delle palline e disponetele nella teglia, distanziandole circa 1 cm l'una dall'altra. Coprite con pellicola alimentare e lasciate lievitare a temperatura ambiente finché le palline non siano raddoppiate di dimensioni, da 30 minuti a 1 ora. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 190°C.

5. Rompete 1 uovo in una ciotola di piccole dimensioni e sbattetelo con una forchetta. Spennellate le palline d'impasto con l'uovo e cospargetele con semi di cumino. Cuocete nel forno preriscaldato finché i panini non siano dorati e gonfi, da 14 a 18 minuti. Spennellateli con 30 g di burro fuso e serviteli caldi. Alternativamente, trasferiteli su una gratella e lasciateli raffreddare completamente, per circa 1 ora.

Torta di mais con crema al latticello

(FOTO A PAG. 95)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 8-10 PERSONE

Versare la pastella in una padella già calda crea una crosta dorata perfettamente croccante e in un interno soffice e dorato. Per controllare la cottura, fate affidamento sul grado di doratura esterna.

- **3 uova**
- **350 ml di latticello (vedete la nota a pag. 103)**
- **100 g di zucchero di canna integrale**
- **2 cucchiai di melassa oppure miele**
- **160 g di farina di mais**
- **90 g di farina 00**
- **2 cucchiaini di lievito in polvere**
- **½ cucchiaino di sale**
- **½ cucchiaino di bicarbonato di sodio**
- **60 g di burro**
- **Crema al latticello (segue ricetta)**

1. Ponete una padella di ghisa del diametro di 25 cm nel forno preriscaldato a 210°C. Scaldate la padella nel forno per 15 minuti.

2. Nel frattempo, unite uova e latticello in una ciotola di grandi dimensioni e mescolate energicamente con la frusta per 1 minuto. Aggiungete zucchero e melassa, mescolando bene; mettete da parte il composto.

3. Unite in un'altra ciotola di medie dimensioni farina di mais, farina 00, lievito, sale e bicarbonato. Mescolate accuratamente con la frusta quindi unite il composto di farina al composto di latticello. Mescolate con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare l'impasto.

4. Rimuovete la padella dal forno e aggiungete il burro. Fate ruotare la padella, in modo che il burro fuso ne ricopra uniformemente il fondo, quindi versate quello in eccesso nell'impasto, mescolando velocemente per incorporarlo. Versate l'impasto nella padella e infornatela immediatamente.

5. Abbassate il forno a 190°C; cuocete la torta finché la superficie non sia ben dorata, da 30 a 35 minuti. Sfornate e capovolgete la padella immediatamente su una gratella, sformando la torta. Lasciate raffreddare per 15 minuti. Servite la torta tiepida con l'accompagnamento di crema al latticello.

Tempi di conservazione: potete avvolgere la torta in pellicola alimentare e conservarla a temperatura ambiente per 1 giorno.

Crema al latticello

(FOTO A PAG. 95)

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: CIRCA UN LITRO

Il latticello aggiunge un tocco di acidità alla classica panna montata zuccherata. La giusta proporzione di zucchero e sale equilibra questa guarnizione leggera e ariosa; dosateli a vostro piacimento.

- **500 ml di panna fresca**
- **2 cucchiai di zucchero semolato**
- **1 pizzico di sale**
- **120 ml di latticello (vedete la nota a pag 103)**

1. Montate la panna fresca in una ciotola di grandi dimensioni con la frusta elettrica, aggiungendo zucchero un poco alla volta, finché non sia gonfia e leggera, da 4 a 5 minuti. Aggiungete sale e latticello e continuate a montare per ancora 1 minuto. Servite subito oppure conservate in frigorifero fino a 4 ore.

La denominazione italiana più venduta nel mondo

A PROPOSITO

ha contorni larghi, che meritano di essere approfonditi

DI PROSECCO

Numeri e assaggi riservano interessanti sorprese.

di **FABIO RIZZARI**

IL PROSECCO È UN VINO che si produce in Italia. Non solo: è un vino bianco. Quindi non è un vino rosso. Questo era, in buona sostanza, il livello di conoscenza che avevo della famosa denominazione. Un discreto errore professionale, cui ho provato a porre rimedio, almeno in parte. Cercando di capire su quali punti di forza faccia leva lo straordinario successo di questo vino, quali corde tocchi nei bevitori dell'intero globo terracqueo, quale forza motrice gli permetta di accelerare e superare, nei mercati nazionali e internazionali, pressoché tutte le altre tipologie di vini cosiddetti "mossi" (ovvero frizzanti o spumanti). Il tutto a dispetto di un modello stilistico in apparenza semplice. Semplice in maniera quasi disarmante. Nella media, e per le varianti più diffuse del Prosecco: un colore leggero, dei profumi immediatamente apprezzabili di fiori e frutta fresca, una spuma carbonica generosa, un sapore diretto, morbido, e una chiusura tenuemente zuccherina. La spiegazione è forse altrettanto ovvia: la qualità nella semplicità è la pietra angolare della fama planetaria di questo bianco.

A causa dell'orrido coronavirus e delle conseguenti restrizioni agli spostamenti interregionali non ho potuto rivedere le celebri colline di Conegliano e Valdobbiadene. Un peccato, perché sono veri gioielli paesaggistici, accolti con saggezza nel Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco nel 2019. Non ho potuto parimenti fare visita a qualcuno delle centinaia di produttori della zona. Ma ho potuto rinfrescare la memoria sensoriale assaggiando decine di nuovi Prosecco. Certo, ho appena sfiorato la superficie di un iceberg produttivo imponente. Una vera e propria macchina da guerra in termini viticoli, vinicoli, promozionali. Quasi 600 milioni di bottiglie offerte al mercato mondiale ogni anno. Un'immagine straordinariamente vincente. Piazze estere in delirio. Champagne e altri vini "mossi" stracciati nella competizione, soprattutto nel Regno Unito e negli Stati Uniti. Case vinicole straniere che cercano di produrre disperatamente Prosecco ovunque, dall'Australia alla Bulgaria, dalla California alla Terra del Fuoco.

A conti fatti, il Prosecco è dunque un continente, più che un tipo di vino. Per capire cos'è davvero una bottiglia di Prosecco, disincrostandola dagli strati di stereotipi che la appesantiscono, ci vorrebbe quindi uno studio monografico. Qui mi limito a dare qualche strumento interpretativo in più ai due estremi della platea di bevitori: all'enomaniaco che ironizza sul "prosecchino", da un lato, e al con-

I nostri assaggi

Schede a cura di Fabio Rizzari. La tipologia presa in esame è il Prosecco della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con un'incursione nella DOCG Asolo

Nodi Brut 2017 Nino Franco

Molto bello il colore, più brillante e invitante di molti altri campioni. In leggera riduzione all'olfatto, da attendere qualche minuto dopo l'apertura. Bocca succosa, ampia, non del tutto limpida e anzi piuttosto rustica, però verace, reattiva e davvero piacevole. La scodata finale zuccherina non ne frena l'espansione.

Cuvée del Fondatore Rive di Col San Martino 2019 Graziano Merotto

Colore e profumi leggeri, torna la consueta nota di zucchero filato, ottima pulizia. Al palato si sviluppa senza scossoni o sorprese, di buon equilibrio complessivo, con finale composto e di media persistenza.

Doro Nature 2019 Le Vigne di Alice

Colore chiaro, bianco carta, effervescenza esuberante. Profumi nettamente floreali (glicine) e fruttati (litchi, limone, cola). Buon attacco, succoso, preciso; poca densità ma buona progressione e finale limpido.

Giustino B. 2018 Ruggeri

Poco carico nell'aspetto visivo, carbonica sottile. Profumi sfuggenti, non molto caratterizzati. Molto migliore al palato, dove ha tatto delicato, effervescenza fine, bella articolazione, chiusura precisa, profilata.

Cru Torri di Credazzo 2019 Follador

Appena più intenso dell'Extra Brut alla vista, effervescenza altrettanto modulata. Nitido, perfettamente a fuoco in ogni aspetto aromatico. Anche qui si affacciano le sfumature di erbe amare, bilanciate da un delicato timbro fruttato (fragolina, uva spina).

Paesaggio del Valdobbiadene Superiore di Cartizze. ph. Arcangelo Piai

IL PAESAGGIO DISEGNATO DALLE COLLINE DEL PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE È STATO RICONOSCIUTO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

UN PATRIMONIO DI ARTE E NATURA

Complice il riconoscimento Unesco all'unicità delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, la capacità di attrazione turistica (così come il sistema di accoglienza) della Denominazione è cresciuta nel corso degli anni. Lo scorso anno sono stati 460mila i visitatori (+13% rispetto al 2018 e addirittura +45% rispetto al 2010) affascinati da questo paesaggio ricamato dai vigneti. Oltre alle visite in cantina, alle degustazioni guidate e agli aperitivi in vigna, il territorio offre altre esperienze e numerosi itinerari tra i suoi borghi storici e tesori artistici. Si può partire proprio da Conegliano, patria del pittore Cima da Conegliano, uno dei maestri del Rinascimento veneto. All'interno del Duomo si può ammirare la sua Madonna in trono col Bambino tra Angeli e Santi ma anche il bellissimo ciclo di affreschi con le Storie di Cristo, opera di Francesco da Milano della Scuola dei Battuti. A Susegana, ogni anno, ci si dà appuntamento per "Vino in Villa", la più importante manifestazione dedicata al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ospitata nelle stanze del Palazzo Odoardo al Castello di San Salvatore, antica fortificazione adagiata su un colle panoramico e risalente al XIV secolo. Qui l'arte è indissolubilmente legata alla cultura agricola, come si coglie dal Cristo della Domenica, nel porticato della Pieve di San Pietro di Feletto, una delle più antiche d'Italia, risalente all'epoca longobarda (XI secolo): si tratta di un affresco che oltre a rappresentare la figura sacra evoca i mestieri agricoli. Anche Valdobbiadene è un antico e importante centro della zona, ricco di interessanti architetture religiose e ville venete tra cui la chiesa parrocchiale di Guia, attribuita al Canova, la chiesa quattrocentesca di San Gregorio, e Villa Piva, detta anche Villa dei Cedri, un antico opificio ottocentesco. Serravalle era giustamente nota nel Cinquecento come la piccola Firenze del Veneto grazie ai palazzi aristocratici e alle opere d'arte come la pala d'altare del Tiziano, custodita all'interno del Duomo, dedicato a Santa Maria Nova. Tappa conclusiva a Ceneda per ammirare l'Annunciazione, risalente al XVI secolo e affrescata da Andrea Previtali all'interno della chiesa del Meschio, e per poi proseguire verso il Ghetto, dove nel 1749 nacque Lorenzo Da Ponte, l'autore di famosi libretti d'opera che scrisse anche per Mozart.

sumatore distratto che si fa servire una qualsiasi soluzione idroalcolica effervescente al ristorante o al wine bar senza controllare che sia effettivamente Prosecco. Per questo mi tengo all'essenziale, ai macroelementi centrali. Che trascrivo di seguito.

Per cominciare, mai urtare la sensibilità dei produttori della regione confondendo le denominazioni Prosecco (DOC, circa 500 milioni di bottiglie e un oceano di vigneti di pianura) e Prosecco Superiore (DOCG, oltre 90 milioni di bottiglie, in gran parte da vigne collinari); nonché, sempre all'interno della denominazione d'origine controllata e garantita, Asolo Prosecco, Conegliano Valdobbiadene Prosecco (e la pregiata sottozona Cartizze).

Mai poi citare a sproposito il nome della base ampelografica, che è l'uva glera (anche se a quanto mi risulta è in corso un sanguinoso confronto tra fazioni che intendono usare il termine "prosecco" anche per il vitigno: soprattutto all'estero, dove il termine fa gola a battaglioni di produttori).

Meglio soffermarsi poco, poi, sulle specifiche burocratiche delle differenti declinazioni produttive: Superiore, Superiore di Cartizze, Superiore Rive, più altre eventuali specifiche di singolo cru.

Sconsigliato anche avventurarsi nel casse-tête delle tipologie: Extra Dry (la versione più nota, con un residuo zuccherino da 12 a 17 grammi per litro), Dry (più dolce, fino a 32 grammi), Brut (la meno dosata, fino a 12 grammi), Demi-Sec (in sostanza dolce: fino a 50 grammi), frizzante e pure tranquillo (la forma più antica); da Metodo Classico (raro), da Metodo Charmat (prevalente), da rifermentazione in bottiglia o Colfondo (particolamente di moda tra i conoscitori più esigenti). Scivoloso, infine, addentrarsi sulle politiche commerciali, che come per molte altre tipologie italiche hanno luci e ombre. Il trionfo travolgente del nome Prosecco fa convergere nel lucroso affare della DOC grandi imbottigliatori, che tendono per loro natura mercantile ad abbassare i costi, e che non si curano proprio con scrupolo certosino del livello dei vini. Mentre l'insieme delle aziende della DOCG ha in media altri standard e altri obiettivi qualitativi.

Messi in fila questi paletti, ho condotto alcune degustazioni mirate. Privilegiando i campioni coperti dall'ombrello della DOCG centrale, Conegliano Valdobbiadene, che ospita il numero maggiore di bottiglie qualitativamente valide dell'universo

Ius Naturae 2018 Bortolomiol

Giallo con riflessi grigi poco vitali. Spettro aromatico nitido, curiose sfumature di cuoio (più da vino rosso che da spumante), su note più ariose di fiori. Sapore ben disegnato, buona progressione, finale fresco e discretamente reattivo.

Relio Rive di Guia Brut 2019 Bisol

Colore di discreta luminosità, effervescenza fitta e abbondante. Poco aperto nello spettro aromatico, leggermente contratto, ma pulito. Più "leggibile" al gusto, grana carbonica fine, buona dinamica.

Rive di Colbertaldo 2018 Frozza

Tinta in linea con la maggioranza degli altri vini della tipologia, appena più brillante e vivo nelle sfumature. Non particolarmente incisivo all'olfatto, però molto riuscito nel gioco tra sentori freschi (agrumi) e note più sapide (alga). Bocca succosa e rinfrescante, riuscita.

Rive di Guia Angelin Beo 2019 Angelo Bortolin

Media saturazione cromatica, pulito nello spettro olfattivo, che rimanda al limone e agli agrumi in generale. Bell'impatto gustativo, preciso, centro più grintoso e salino che dolce, finale reattivo, vivace.

Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Adami

Chiaro e luminoso alla vista, spiccati rimandi alla mela verde all'olfatto. Pulito, netto. Una nuance amilica (che cioè ricorda lo smalto) non ne attenua la piacevolezza. Palato coerente, di buon succo, abbastanza fine nella grana carbonica, con chiusura dai toni aromatici un poco marcati.

Prosecco Brut Vettori

Colore leggero, spuma non fitta, misurata, di grana fine. Molto invitante all'olfatto, arioso, aperto, limpido, più sul timbro degli agrumi freschi che sui toni dolci. Molto sottile e infiltrante anche al palato, netto, elegante nello sviluppo, delicato nel finale.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Al vertice della piramide qualitativa del Prosecco
la realtà del Consorzio che tutela la DOCG vanta anche numeri importanti
in quanto a produzione e diffusione

1962

anno di nascita del Consorzio

92.086.437

le bottiglie vendute nel 2019 (+1,6 rispetto al 2018)

sul mercato nazionale

56,3%

sul mercato internazionale

43,7%

182

case spumantistiche

+

480

vinificatori

le famiglie del territorio impegnate nella produzione

3.400

8.431

gli ettari della superficie produttiva totale (7.971 Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG; 352 Rive; 108 Superiore di Cartizze)

460mila

i visitatori nella Denominazione nel 2019 (+13% rispetto al 2018)

524.611.898 euro

il valore della produzione

1969

anno di riconoscimento della DOC

2009

anno di riconoscimento della DOCG

12.730.280 bottiglie esportate nel Regno Unito per un valore di **62.864.810 euro**

Prosecco. Con qualche rapida ma credo significativa incursione nel Prosecco d'autore, vale a dire il Prosecco che cerca di percorrere strade stilistiche più originali, e che merita la massima attenzione da parte dell'appassionato. In quest'ultimo campo una nuova generazione di vignaioli sta sperimentando strade nuove, e si impegna in modo caparbio per innalzare il livello della produzione, sia nella gestione agronomica che in quella di cantina.

Gli assaggi hanno messo in evidenza la costanza del modello produttivo del Conegliano Valdobbiadene, la sua capacità di muoversi su uno standard fatto di precisione formale – tutti i vini hanno sfoggiato un'esemplare pulizia aromatica -, di una notevole omogeneità nell'assetto "aromi floreali e fruttati/spuma generosa/equilibrio nei sapori", e insomma di una coerenza nel modello proposto che consente al consumatore di scegliere una bottiglia della relativa DOCG trovando regolarmente ciò che si aspetta in partenza.

Proprio questa costanza negli esiti, tuttavia, sembra lasciare margini a un ulteriore progresso in termini di qualità e incisività dell'offerta. Ora che l'espansione commerciale ha raggiunto una dimensione planetaria, interessando sia i canali distribuitivi della gdo che le tavole dei ristoranti stellati, per "aggredire" la fascia elevata e rarefatta degli enofili più esigenti non parrebbe inopportuno raffinare ancora di più i contorni della silhouette dei vini. In questo senso la valorizzazione dell'apporto di altre varietà locali – bianchetta trevigiana, perera, marzemina bianca, eccetera – potrebbe verosimilmente aiutare nell'impresa di coniugare uniformità del modello e personalità più affermata della singola selezione.

Da bevitore, più che da addetto ai lavori, mi faccio quindi un paio di domande banali: la fisionomia dei Prosecco così come l'ho rozzamente circoscritta - con la sua ineccepibile pulizia esecutiva, la trasparenza del colore, l'immediatezza degli aromi floreali e fruttati, la soffice avvolgenza dei sapori – è un carattere costitutivo ed essenziale della tipologia? Oppure può essere la base, certo solida e già di grande successo, per un ulteriore salto di qualità?

I prossimi tempi, e altre penne più esperte della mia nello studio della denominazione, diranno come stanno le cose.

BELE CASEL, PROSECCO DI CARATTERE

Luca Ferraro, classe 1977, ha fatto conoscere il suo marchio Bele Casel a una vasta platea di appassionati di vino. Firma Prosecco di carattere affermato, più sapidi e "verticali" che morbidi. Da qualche vendemmia propone ai conoscitori una versione "Vecchie Uve" che ha come base varietà autoctone poco utilizzate quali rabbiosa, marzemina bianca, perera, bianchetta trevigiana (oltre ovviamente alla glera).

Una domanda originale: come hai iniziato?
Sono nato in campagna, i miei giocattoli erano trattori e rastrelli. Vivevo col nonno agricoltore che mi ha trasmesso la passione per la natura e il lavoro dei campi. Mentre i compagni di scuola giravano come trottole per capire quali scuole superiori frequentare io avevo le idee ben chiare, l'istituto enologico mi avrebbe ospitato fino al 1997.

Che caratteristiche peculiari ascrivi alla tua zona, e in generale alla DOCG Asolo?
I nostri vini vengono prodotti a partire da vigne in diversi comuni all'interno della DOCG. Monfumo, Cornuda e Maser. Ognuno dei nostri vini prende caratteristiche particolari dalla vigna e dal terreno, che dà struttura e sapidità. Direi che la caratteristica distintiva dell'Asolo Prosecco è la componente gustativa salina, data dalla terra.

Come vedi la situazione attuale del Prosecco?
Da una parte è attiva una grande DOC che produce 500 milioni di bottiglie e che ora fa nascere anche una versione Rosé. Dall'altro lato due zone classiche, coperte dalla DOCG, formate prevalentemente da piccoli o medi produttori. Nel mare magnum dei 600 milioni di bottiglie complessive del Prosecco, Asolo ne produce solo 15 milioni, e sta lavorando sempre più per dare qualità ai propri vini.

Ci sono margini di affinamento stilistico dei vini? In quale direzione?
Per me i margini di crescita sono pressoché infiniti. Di sicuro la nostra denominazione ha dato un segnale forte diversi anni fa inserendo nel disciplinare la versione Extra Brut. L'Asolo, con la sua struttura, sa esprimersi al meglio nelle versioni secche, e questo vale anche per il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. Penso che questa sia la strada che ci consegnerà al futuro.

Follalba Brut Nature 2019 Francesco Follador
Bell'impatto visivo, il colore è un giallo chiaro luminoso, la carbonica è particolarmente fine. Controllatamente amaro all'attacco di bocca, poi di buona polpa fruttata, articolato, succoso, con piacevole finale di mela verde.

5 Varietà Integrale 2018 Marchiori
Dalle cinque varietà storiche glera, glera lunga, perera, bianchetta e verdiso. Colore giallo grano maturo, opalescente; spuma misurata. Profumi nettamente sui toni di lieviti: crosta di pane, tenue sfumatura di yogurt. Bocca coerente, fresca e reattiva, bella spinta, bella progressione finale.

Asolo Docg Vecchie Uve 2016 Bele Casel
Colore giallo chiaro, effervescenza carbonica molto fine. In leggera riduzione sulle prime, poi con l'aria via via più aperto ed espressivo su aromi più minerali e "scuri" che fruttati. Gusto in linea, sapido, quasi salato, bell'articolazione e sicura progressione verso un finale vivo e modulato.

La via del sake

di FRANCESCA CIANCIO
foto di GIOVANNI BALDINI

Il lavoro dei “kurabito” (uomini di cantina) inizia nel tardo autunno e finisce in primavera, scandito da antichi canti alternati a un silenzio profondissimo. Così nasce il sake, bevanda affascinante e complessa, sempre più apprezzata anche in Occidente.

Tipi di Riso specifico per la produzione di sake (da sinistra: Ginfubuki, Tamasakae, Yamadanishiki, Wataribune), presso Tomita Brewery (fondata nel 1542 è la sesta cantina più antica del Giappone), nella prefettura di Shiga.

Dall'alto e in senso orario. Lavorazione del riso cotto a vapore destinato a divenire koji, presso la cantina Akishika Shuzo, prefettura di Osaka; contenitori in acciaio smaltato per la fermentazione del riso (solo pochi continuano a produrre il sake in botti di legno di cedro), presso Arimitsu Brewery, prefettura di Kochi; lavorazione del koji presso Miyasaka Brewery, prefettura di Nagano.

dA CHEF de Cave a Toji. I riflettori sul sake si sono accesi qualche tempo fa, quando Richard Geoffroy, enologo di Dom Pérignon, ha deciso di trascorrere la sua pensione dorata producendo la famosa bevanda giapponese. Il "Toji", infatti, è l'equivalente dello Chef de Cave per il sake.

La prefettura è quella di Toyama, nello splendido scenario delle montagne di Tateyama. A dire il vero il fermentato di riso nipponico sta riscuotendo un buon successo ovunque e da fenomeno asiatico è diventato qualcosa di più, ritagliandosi spazio nelle drink-list dei locali che contano. L'Italia poi si è posizionata secondo come paese per l'importazione, preceduta dalla Gran Bretagna. Unico neo è che la quantità non fa rima con la qualità: siamo infatti tra gli ultimi per valore delle bottiglie. Ma cosa sappiamo del sake (che va scritto senza accento)? Innanzitutto, occorrono alcune smentite. Il sake non va bevuto caldo, non è un distillato bensì un fermentato, non fa a pugni con il cibo ma, anzi, lo valorizza. Il suo nome antico è "nihonshu" (alcol o vino del Giappone, diventato una G.I. - Geographical Indication - nel 2015) e i locali tradizionali dove lo si consuma si chiamano "izakaya". Per produrlo bastano - si fa per dire - pochi ingredienti: riso, acqua, koji (un fungo o muffa dal nome latino Aspergillus oryzae) e lievito.

Piantagione di riso per il sake Tamasakae, tipico della prefettura di Shiga (proprietà di Tomita Brewery). Nella pagina precedente. La "madre" del sake (shubo), viene creata in tank da trecento litri prima di procedere a sviluppare la fermentazione principale in silos più grandi (Mikunihare Brewery, prefettura di Toyama).

Le somiglianze con il vino non mancano perché hanno gradazioni alcoliche simili, bottiglie assimilabili e vengono bevuti a pasto. Totalmente differenti invece i livelli di acidità, alti nel vino, bassi nel sake. Nella bevanda del Sol Levante, poi, non vi è alcun bisogno di solfiti.

Marco Massarotto, fondatore delle Vie del Sake e del Japan Festival di Milano (ora impegnato nel lancio di Nippon Concierge, tour operator per gli amanti del Giappone enogastronomico e non solo) ricorda che nel corso della sua prima visita a una "kura" (la cantina) osservò, davanti a un produttore, che il sake andava bevuto caldo: «Lui e un'amica giornalista rimasero di stucco. Passai l'intera serata ad assaggiare tipologie diverse di sake e me ne appassionai». Sono passati circa quindici anni e dal 2016 Massarotto è "Sake Samurai", un titolo assegnato dall'associazione giapponese dei produttori che sceglie ogni anno cinque personaggi che si sono distinti nella promozione della bevanda. Attualmente Marco è l'unico in Italia: «Ne ho colto appieno il senso, accompagnandolo al cibo. Avendo come base l'umami, e quindi un mix di dolcezza e sapidità, si sposa con i piatti per complementarietà. In pratica va bene con tutto - a patto che si scelga il sake appropriato». Lo stile di una volta li voleva torbidi e con un sapore che ricordasse i cereali. Con alcune innovazioni tecniche come l'introduzione di raffinatrici verticali del riso, il sake si è fatto limpido (si può arrivare a una raffinazione pari al 93 per cento) o più ammiccante, con delicati sentori di fiori e frutta (i più neutri sono i Junmai, i profumati si chiamano Ginjō). Versato con grazia dalle mani

La qualità del riso conta, ma conta molto di più l'acqua, che dev'essere povera di minerali e purissima.

Cottura a vapore del riso per renderlo idoneo alle fasi successive di lavorazione (Mikunihare Brewery, prefettura di Toyama). Nella pagina accanto. "Sugidama", la palla di cedro giapponese che viene posta all'ingresso della cantina ed indica che la produzione è cominciata (cantina Cantina Masuda Shuzo, prefettura di Toyama).

delle geishe o utilizzato dai samurai per darsi coraggio prima della battaglia, il sake è da sempre legato a figure cardini della cultura nipponica, così come allo scintoismo che ne fa la bevanda ufficiale. Anche qui l'industria ha avuto la meglio - il 30 per cento del totale è prodotto da grandi marchi - ma le minuscole brewery - talvolta anche casalinghe - non sono sparite. I colossi si chiamano Gekkeikan, Hakutsuru, Ozeki: in tutte le brewery, piccole e grandi, il lavoro inizia nel tardo autunno e finisce in primavera. Per Giovanni Baldini, fondatore di Firenze Sake, galeotto fu un viaggio in Giappone nel 2004 (tra l'altro andava a conoscere i suoi futuri suoceri): «Ero un aspirante fotografo e mi proposero un servizio nelle kura. Ne rimasi così affascinato che ho cominciato a frequentarle anche da operaio per imparare a fare il sake». Queste figure si chiamano "kurabito", gli uomini della cantina: sveglia all'alba e lavoro a oltranza, rispetto delle gerarchie e condivisione dei luoghi di riposo: «Si vive assieme 24 ore al giorno, l'igiene è massima così come il silenzio, interrotto di tanto in tanto dalle sakauta, gli antichi canti che scandiscono il ritmo».

Il sake non va bevuto caldo, non è un distillato bensì un fermentato, non fa a pugni con il cibo ma, anzi, lo valorizza.

In Italia Giovanni importa piccole cantine di pregio. La più antica risale al XVI secolo e ha cominciato a riscuotere successo a Firenze grazie ai bartender: «Sono stati loro - spiega Baldini - a capire l'importanza del sake nella mixology». Il nuovo progetto dell'imprenditore è la Scuola Italiana Sake: «Avrà corsi per ogni esigenza, dall'appassionato al professionista. E sarà operativa, quindi lezioni ma anche viaggi in Giappone e pratica presso le cantine. Punto a diplomati in grado di saper fare il sake». Dedito alla formazione è anche Lorenzo Ferraboschi, titolare a Milano di Sake Company (azienda di distribuzione) e di Sakeya (bar, ristorante e shop dedicato al sake), nonché responsabile italiano della Sake Sommelier Association (SSA): «La figura del sake sommelier - spiega - è sempre più richiesta. In Italia ce ne saranno circa cinquecento». Come importatore ha cominciato a lavorare anche sul sake frizzante, ultima moda in tema di fermentato di riso. Tanti viaggi e visite in cantina anche per lui. «In Giappone non si parla di "terroir" né di certificazione biologica. La qualità del riso conta, ma conta molto di più l'acqua - che dev'essere povera di minerali e purissima. Sono poche le aziende che coltivano il riso in proprio: la maggior parte delle cantine compra dai consorzi. Tuttavia, il rilancio del Giappone agricolo passa anche attraverso le filiere corte e si comincia a parlare di zonazione».

LA TOSCANA CHE IMMAGINI
stradavinonobile.it
STRADA DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
E DEI SAPORI
DELLA VALDICHIANA SENESE

END PIECES

PICNIC

Un'estate en plein air. Da nord a sud, tante idee per unire cucina gourmet e natura. Ristoranti, relais, pizzerie e cantine propongono cesti e box per rendere più interessante il classico "pranzo al sacco".

di LUCIANA SQUADRILLI

IN ORIGINE – IL TERMINE era già in uso nel '700, dal francese piquenique, "spiluccare" – indicava un pasto frugale in campagna, fuori dai canoni del pranzo formale. Diventato un evento mondano immortalato dai grandi pittori del XIX secolo, il picnic ha finito poi per essere sinonimo di riunioni conviviali all'insegna di cibo semplice se non dozzinale e "caciara" o, al contrario, di nostalgie vintage e un po' snob.

L'estate 2020, però – anche a causa della necessità di distanziamento post-pandemia e della gran voglia di aria aperta – ne sancisce il ritorno in auge, con una nuova aura gastronomica. Sono molti i locali che si stanno attrezzando per proporre cesti e box da consumare all'aperto, in dehors, parchi cittadini, boschi, vigne e oliveti. Non si tratta solo di indirizzi dedicati al cibo da strada ma anche di pizzerie, ristoranti d'autore, eventi campestri, relais di lusso e beach club. Perfino lo chef René Redzepi ha momentaneamente convertito il Noma in un burger bar che serve panini e patatine ai tavoli di legno o sul prato affacciato sul lago di Copenhagen. Ecco allora qualche idea gourmet dal nord al sud.

In Langa, a Castino, la pizzeria Vola ha allestito il Garden e per tutta l'estate propone (in alternativa al delivery delle ottime pizze tonde e in teglia di Stefano Vola) tre menù picnic che vanno dalla formula panino – con club sandwich o la tipica biova piemontese farcita con porchetta e salsa verde – alla cucina langarola con contaminazioni orientali.

A Milano, lo chef Cesare Battisti ha aumentato il numero di tavoli nel dehors della villa Liberty che ospita il Ratanà e per il pranzo – oltre alla Schiscèta, con un piatto unico o un menù veloce – propone una scelta di focacce farcite, arancini di riso milanese e altri piatti "easy" da mangiare all'aperto, ad esempio nel Parco degli Alberi, con packaging eco-friendly. In Franciacorta, L'Albereta – la struttura Relais & Châteaux della famiglia Moretti, con 69 ettari di verde affacciati sul lago d'Iseo – mette a disposizione degli ospiti spazi e servizi en plein air, inclusi la terrazza del ristorante Leonefelice Vista-Lago e il dehors della pizzeria La Filiale (a cura di Franco Pepe), e il pranzo servito con formula picnic all'ombra degli alberi de La Tesa, una verde distesa panoramica attrezzata come un lido.

In Alto Adige, in Val Sarentino, il Relais & Châteaux Terra-The Magic Place di Heinrich Schneider propone il Terra Gourmet Hike: uno zaino da picnic riempito con le delizie preparate dallo chef e tutto l'occorrente per una pausa ristoratrice durante le passeggiate in montagna, tra i tanti sentieri tracciati e gli "hidden trail" per i più avventurosi.

In Toscana le proposte sono spesso legate al vino. Ad esempio, sulle colline di Lucca la Fattoria Sardi – azienda biologica e biodinamica gestita da Mina Samouti e Matteo Giustiniani – organizza per tutto il mese di giugno un programma di merende e picnic nel verde a bordo piscina, in collaborazione con cuochi, osti e pizzaioli della città: dai piatti e le focacce di Gigliola – il panificio-gastronomia aperto dal trio del Ristorante Giglio – alle pizze napoletane della Pizzeria Sud, tutto accompagnato dai vini dell'azienda.

A Cortona, in val di Chiana, l'azienda Tenimenti d'Alessandro – famosa per le sue interpretazioni di Syrah – ha da poco riaperto sia il bel Resort Borgo Syrah sia il ristorante Creta Osteria, che alla cucina contemporanea a base di prodotti del territorio affianca il Picnic Gourmet della domenica: una selezione di assaggi, dalla crocchetta di bollito e mayo alle erbe alle mini cotolette in saor di cipolle, in abbinamento ai vini di Tenimenti, il tutto servito nel cestino con tanto di tovaglia da stendere nel parco. Mentre a Capalbio, nuovo di zecca, c'è il beach club La Dogana aperto dal gruppo Enoteca la Torre (che nella località maremmana ha già il summer club La Macchia, oltre al ristorante gourmet romano a Villa Laetitia e al catering nazionale):

In alto. La Pic Nic Box di Le Levain, la boulangerie-pâtisserie romana di Giuseppe Solfrizzi, con baguette, quiche, verrine dolci, macaron, i deliziosi dessert monoporzione e succhi di frutta, da farsi recapitare nei parchi della Capitale. A destra. Il picnic insolito tra gli ulivi di Scamporella nei dintorni di Cesena, con cestini e bottiglie serviti dalle Scamporelline e tovaglie da stendere sotto agli alberi. In apertura. Formula picnic all'ombra degli alberi de La Tesa, all'Albereta.

IL 18 GIUGNO SI CELEBRA L'INTERNATIONAL PICNIC DAY

CUCINA D'AUTORE E "DISTANZIAMENTO NATURALE". IL PICNIC È PROTAGONISTA DELL'ESTATE 2020

ombreggiature, ristorante à la carte, cocktail bar e una formula picnic per chi preferisce mangiare in spiaggia, con basket da riempire di insalate poke, panini di mare e le Eat me box, dalla Aperitivo O'Clock alla Bagel Mania.

In Romagna, sulle colline cesenati, è confermato il programma estivo di Scamporella, il format ideato sei anni fa da Andrea Cappelletti ed Enrico Giunchi: picnic al tramonto tra gli ulivi – ben distanziati – dell'azienda Terre Giunchi, ogni giovedì e sabato (più qualche data extra con chef ospiti). Quest'anno ci sarà qualche regola in più da seguire ma nulla rovinerà il clima di bucolico relax tra filari di lavanda, alberi da frutta, palloncini, lucine e musica di sottofondo.

Anche a Roma non mancano le occasioni per godersi il verde urbano con assaggi gourmet.

A Villa Borghese, a due passi dalla terrazza del Pincio, alla neoclassica Casina Valadier – che ospita il ristorante Vista e il Caffè del Pincio – c'è la nuova formula Picnic: box per due persone con mini-bread salmone affumicato e valeriana, frittata di spaghetti "amatriciana", Caesar salad e altro. All'Aventino, Barnaba Vino e Cucina – enoteca con vini di ricerca, cucina sfiziosa e atmosfera rilassata con i tavoli all'aperto – propone anche diverse opzioni di asporto: dalle combinazioni di panini e bottiglie dalla carta (o le mezze bottiglie di "sfuso" riempite con i vini in mescita) da mangiare al parco o in spiaggia, ai "pacchi vacanza" di etichette a scelta, per fare scorta per gite, week end o villeggiature. Dalla boulangerie Le Levain si può ordinare invece la Pic Nic Box per due persone consegnata direttamente all'ingresso del parco preferito.

A Napoli, la neonata pasticceria Mon Sciù, oltre a tarte citron, éclair e altri dessert di stampo francese, su prenotazione consegna box picnic con quiche, biscotti, yogurt, uova sode e frutta di stagione, avvolti in un fazzoletto di stoffa a mo' di furoshiki giapponese. Ai Campi Flegrei invece, sul mitologico lago d'Averno, l'azienda agricola Il Giardino dell'Orco (dove lo scorso anno si organizzavano anche i picnic a cura della chef Marianna Vitale) dovrebbe ricominciare a breve ad accogliere gli ospiti nel prato tra gli orti, con uso di brace e frigo e kit di stoviglie compostabili. Perché per godersi la natura – oltre al cibo – è importante rispettarla.

STORIE DI SALA

Achille Sardiello, Maître e sommelier del ristorante Pipero a Roma, prepara le crêpe suzette in sala con mascherina e guanti, ph. Andrea Moretti.

DAI SORRISI AGLI SGUARDI

Come cambia l'accoglienza al ristorante con le nuove norme antivirus. Ne parliamo con quattro grandi professionisti al lavoro in locali e città differenti. Con una certezza comune: oggi la sala è ancora più protagonista.

di LUCIANA SQUADRILLI

DURANTE IL LOCKDOWN di ipotesi – più o meno fantasiose e ironiche – ne sono girate parecchie, quasi a esorcizzare l'innegabile verità: avremmo avuto ancora voglia di andare a mangiare fuori dovendo ottemperare alle norme di distanziamento per limitare il rischio di possibili contagi in quella che è l'occasione di socialità per eccellenza? Ora che si può tornare a sedersi ai tavoli dei ristoranti la palla passa a chi fa dell'accoglienza il proprio mestiere. Cosa significa dover rinunciare a strette di mano e a gesti rituali come prendere il soprabito o ultimare un piatto al tavolo? E ancor di più, come fare a coccolare, rassicurare – ora più importante che mai – o coinvolgere chi siede al tavolo con il filtro irremovibile della mascherina, pur se personalizzata? Certo, ogni locale è un caso a sé: l'Italia è ancora divisa dalla geografia dei contagi e l'accoglienza in trattoria ha coordinate diverse da quella al ristorante stellato. Eppure, su una cosa c'è accordo: oggi, ancora più di ieri, è il fattore umano a fare la differenza e sta al personale di sala superare la sfida di coniugare empatia, attenzione e sicurezza.

«La ristorazione ripartirà dalle persone più che da un piatto. Se c'è qualcosa che non è mancato alla gente è proprio il cibo. Quello di cui si è sentita mancanza è stato invece il senso di socialità. Ma tornare al mondo di prima non è semplice né tantomeno immediato», spiega Piero Pompili. Per il restaurant manager di Al Cambio – bell'esempio di ristorante borghese senza polvere e decisamente improntato sulla sala, a Bologna – si scontano mesi di pessima comunicazione della ristorazione, fatta passare come un'attività ad alto rischio di contagio. Per questo «Per la prima volta la sala ha un valore maggiore rispetto alla cucina. Dobbiamo imparare a essere testimonial dei ristoranti per i quali lavoriamo, lanciare messaggi positivi e rassicuranti». E mettere al centro l'ospite con un approccio sartoriale che unisce il far sentire a proprio agio gli ospiti e una rigorosa professionalità. «Ciò che farà la differenza nel futuro dei ristoranti sarà il nuovo approccio in sala: dovremo essere meno maître e più manager, non basteranno più le conoscenze gastronomiche o enologiche ma serviranno competenze commerciali, di comunicazione e marketing. Mi auguro che le scuole rivedano i piani di studio inserendo materie oggi fondamentali nella gestione di un ristorante». E che sono appannaggio più della sala che della cucina: «A quanto pare, le copertine non saranno più soltanto gli chef ad averle» conclude Pompili.

Pochi cambiamenti ma un nuovo approccio anche nel ristorante stellato romano Pipero. «Avevamo già un locale spazioso, non abbiamo dovuto cambiare granché – racconta Alessandro Pipero – Il problema vero è la mancanza di afflusso, chi si trova al centro di Roma lavorava molto con gli stranieri; noi abbiamo anche una clientela romana affezionata ma ci vorrà tempo prima di ripartire davvero». Da sempre attento ai dettagli, Pipero ha pensato a tutto: dal menù inviato tramite Whastapp al momento della prenotazione al sanificatore per le mani, senza contatto, su ogni tavolo. Al servizio ai tavoli si affianca la proposta delivery PiperHome – con i piatti dello chef Ciro Scamardella consegnati a casa in giacca e cravatta dallo staff del ristorante – e quella di "Pipero a Casa Tua", in cui arrivano chef, maître e patron per preparare e servire una cena impeccabile. «Al ristorante si va per stare bene, ora ancora più di prima si cerca evasione e la sala è più importante della cucina. E adesso che abbiamo solo clienti italiani possiamo concentrarci su un rapporto ancora più intimo; è inutile negare però che alcune forme d'interazione cambiano, chi va al tavolo deve avere ancora più carisma. Io la mattina faccio le prove davanti allo specchio per sorridere con lo sguardo: prima nei ristoranti erano le stelle che brillavano, ora sono gli occhi».

Le stesse idee valgono anche – se non di più – per trattorie&co, dove l'oste sostituisce il maître. «Qui si cerca ristoro per l'anima oltre che per il corpo», dice Pasquale Torrente che ha riaperto il suo Convento a Cetara con accoglienza calorosa e opere d'arte a segnare il distanziamento: le figure dei migranti in cartapesta, su basi di ceramica di Vietri, realizzate nel 2018 dall'artista cinese Liu Jianhua per la Fondazione Made in Cloister di Napoli, con cui Torrente collabora per il progetto Social Tables. Parte dell'opera Monumenti è ora a Cetara, a ricordare la centralità della bellezza, e delle persone, anche nei momenti difficili. «In questi mesi di isolamento ci sono stati utili i social e le dirette Zoom – spiega Torrente – Ma ora è importante recuperare il contatto umano. Se già prima i ragazzini giravano perennemente con la testa sul cellulare ora potrebbe essere peggio; camminiamo sul filo tra un nuovo Rinascimento e l'imbarbarimento». Le armi che mette in campo sono cultura, contaminazione, gioco: «L'identità si racconta anche con la cucina ma oggi sta soprattutto negli sguardi, in una battuta scambiata al tavolo. Certo, siamo preoccupati per l'aspetto economico; per me turisti, educational e consulenze erano un introito importante. Ma ora ci concentriamo su quello che c'è da fare, e sul saperlo raccontare».

RISTORAZIONE D'HOTEL, DOPPIA ACCOGLIENZA E DOPPIA SFIDA

Situazione più delicata e incerta per chi lavora nei ristoranti d'hotel, che risentono della flessione del turismo tanto internazionale quanto (per ora, almeno) interno. Soprattutto nella città italiana più colpita dal virus, Milano, che stava invece vivendo una lunga e prospera stagione di successo turistico ad ampio raggio. «Noi siamo pronti a riaprire e ci stiamo organizzando per seguire al meglio le direttive della Regione e dello Stato, ma non abbiamo ancora una data né altre certezze» racconta Stefano Carnelli, manager del ristorante Terrazza Gallia guidato dai fratelli Lebano, e anche del rooftop bar dell'hotel Excelsior Gallia. «I milanesi hanno dimostrato di avere voglia di tornare a uscire e noi, oltre agli ospiti dell'hotel, abbiamo una buona clientela locale. Penso però che ci sia ancora un po' di paura e ora chi fa il mio mestiere deve soprattutto capire quali saranno le nuove esigenze degli ospiti. Questi mesi ci hanno fatto vedere alcune cose che davamo per scontate sotto una luce diversa; non si tratta tanto di osservare le distanze ma di riuscire a creare un contesto accogliente, un clima di calore e un rapporto empatico in modo nuovo, rivendendo alcune abitudini consolidate da entrambe le parti. Più in generale, sarà importante mettere al centro del lavoro (ma anche della vita di ognuno) le persone più che il business».

In collaborazione con INTRECCI alta formazione di sala

COMFORT

I LOCALI DEL CUORE

Che sapore ha la ripartenza? Secondo **Marco Bolasco**, che qui racconta la sua prima cena dopo la fine della quarantena, ha il sapore dell'oste. Perché la tavola è uno dei modi più potenti e veri per entrare in relazione con il prossimo. E con la vita.

ENOTECA MOSTÒ
Viale Pinturicchio 32
00196 Roma
Tel.: 392 2579616
Facebook.com/enotecamosto

LA RIPARTENZA ha il sapore dell'oste, più che del cibo. Non posso non raccontare, su questo numero, la cena dopo il lockdown, la prima esperienza della tavola fuori casa, proibita per più di due mesi. Un'esperienza che è stata, suo modo, una scoperta.

Il desiderio è un istinto primigenio, l'attesa snervante e le aspettative, ovviamente, alte. Non si può andare molto lontani da casa per la prima uscita, perché un po' di timore c'è. Ma soprattutto perché si cerca conforto (rieccolo, n.d.r.) e il conforto è nelle cose di sempre, non già in quelle esotiche. L'enoteca Mostò è un piccolo e semplice locale nel quartiere Flaminio di Roma, a pochi passi dal MaXXi di Zaha Hadid, dove si beve bene, soprattutto naturale, e si mangia qualche piatto molto ben assemblato. Assemblato, sì, perché da Mostò non c'è una vera e propria licenza di cucina. È il

prototipo dell'osteria contemporanea, quella in cui la bottiglia di vino ha ritrovato la sua centralità sul tavolo a scapito del consumo in mescita, quella in cui si socializza intorno al concetto di convivialità.

L'emozione dell'attesa si manifesta già nei pochi passi che separano casa dall'enoteca, ci si guarda intorno per capire cosa del quartiere ha ripreso forma: "Ehi, guarda, ha riaperto anche il negozio di tappeti! Buon segno...".

Ci si attacca a tutto. La verità è che il timore di non ritrovare la stessa osteria di sempre esiste. Ci si prende per mano e si sorride: "Che mangiamo? Beh, bisogna vedere cosa c'è...", Si mettono le mani avanti. Spinta la porta è il sorriso di Ciro, l'oste, che accoglie e rassicura. Lo spazio è rarefatto (distanziamento...) e qualche adesivo in terra indica entrata e uscita come da normativa. Il menù è su una lavagna, così non bisogna toccarlo, non ci sono i tanto desiderati würstel artigianali, i preferiti dalle bambine ma si cerca subito di guardare oltre con clemenza: "C'è la bufala di Rivabianca, ecco, quella non possiamo mancarla", ci si dice. Poi spunta Christian, il cuoco: "E oggi ho fatto anche il panino con il polpo!". Lui è il più bravo a fare tanto con poco. Le bambine si guardano intorno, sono un po' emozionate. E noi più di loro, sarà il vino a sciogliere la tensione e a trasformare il grande giorno in una serata come le altre, per fortuna. L'enoteca, per quanto permesso, è piuttosto affollata: in tanti sono tornati in cerca di conforto proprio qui. Ma non chiedono una bottiglia specifica e nemmeno un piatto. Piuttosto è tutto un fiorire di: "Ciao Ciro!", "Ehi, maestro". Oppure un più timido: "C'è Ciro, vero..?", da quelli che non lo hanno ancora visto. Perché tutti, proprio tutti, sono tornati in osteria per cercare il contatto perso con il mondo di prima. E questo contatto passa attraverso un oste istrionico e sorridente, che fa da collante e fa capire quanto la tavola sia un modo per entrare in relazione con il prossimo e con la vita. Ciro si fa in quattro (in sala è da solo) cerca di confortare tutti con un buon consiglio per bere o un racconto fugace, per intrattenere. Tutti vogliono parlare con Ciro, anche le bambine, quasi nessuno è attento a ciò che sta mangiando o bevendo, stasera. La ripartenza ha il sapore dell'oste.